

Gefüllte Paprikaschoten mit Geflügel und Albzarella



Zutaten:

für 6 Paprikaschoten

- 400 g Hackfleisch (ich habe das Geflügelhackfleisch selbst durch den Fleischwolf gedreht. Hackfleisch vom Metzger geht natürlich auch)
- 25 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebeln, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 6 Paprikaschoten rot oder gelb
- 100 g Albzarella (oder „Monte Ziego“-Frischkäse oder Kuhmilchweichkäse)
- 50 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- 2 EL Semmelbrösel
- 2-3 EL fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Majoran, Oregano, Schnittlauch)
- 1 Ei (Größe M)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Bratöl



Zubereitung

Die Paprikaschoten waschen und den oberen Deckel abschneiden, dann von oben entkernen. Den Deckel beiseite legen. Paprikaschoten innen salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch in eine Pfanne mit 2 EL Bratöl geben und zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln anbraten, salzen und pfeffern. Klein geschnittene Kräuter hinzufügen. Hackfleisch in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen. 25 g Tomatenmark, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel zugeben und verrühren. Dann den zerbröselten Albzarella hinzufügen und unterrühren.

Die Masse in die Paprikaschoten verteilen und gut andrücken. Mit geriebenem Allgäuer Bergkäse bestreuen. In

eine ofenfeste Form geben und den Deckel der Paprika auflegen. Dann mit 500 ml kochender Gemüsebrühe angießen. Bei 180°C (Umluft) 30-40 Minuten im Ofen backen.

Paprika aus dem Ofen nehmen, eventuell halbieren und auf Teller anrichten. Den Bratensaft in einen Mixer geben oder in ein hohes Gefäß füllen. Mit 100 ml Sahne, 20 g Butter und 1 TL Paprikapulver pürieren. Die Soße über die gefüllten Paprika verteilen.

Tipp: Dazu schmecken Nudeln, Reis oder Brot und ein knackiger Salat.