



Gefüllte Paprikaschoten

Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Paprikaschoten	gründlich waschen (warm!), Deckel abschneiden und Kerne und weiße Teile entfernen
	Salz	leicht salzen
300 g	Hackfleisch, gemischt	Semmel in der Milch einweichen, Zwiebel sehr fein schneiden und alle Zutaten gut vermischen. Paprikaschoten mit dem Fleischteig füllen, in der Mitte ein Loch eindrücken und etwas Tomatenpüree einfüllen. In einen Topf etwas Öl geben, Paprikaschoten einsetzen und mit dem Tomatenpüree aufgießen. Etwas Wasser, Brühe und Gewürze zugeben und zugedeckt etwa 40 Minuten garen. (im DDT ca. 20 Minuten)
1	alte Semmel	
etwas	Milch	
1	Ei	
1 kleine	Zwiebel	
1EL	Petersilie, gehackt	
	Salz, Pfeffer	
1-2 EL	Semmelbrösel	
250 ml	Tomatenpüree	
etwas	Wasser	
1TL	Brühekörner	
	Salz, Zucker, Pfeffer	
etwas	Soßenbinder	Die Paprikaschoten herausnehmen, Soße binden und mit etwas Creme Fraiche abschmecken.
2EL	Creme Fraiche	