

Vegetarisch gefüllte Paprika

Zutaten

- 1 Tasse Langkornreis
- 4 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 3 EL Öl zum Braten
- 4 Esslöffel Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
- 100 g geriebener Gouda
- 1/8 l Sahne

Zubereitung

Zuerst den Reis mit 2 Tassen Wasser und 1 Prise Salz garen und den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen, die Deckel abschneiden, Kerne und Stiel entfernen.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und die Champignons blättrig schneiden.

Die Zwiebelwürfel in Öl andünsten und Champignons dazugeben.

Den gekochten Reis und 2 Esslöffel Tomatenmark unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Den geriebenen Käse unterheben. Die Masse in die Paprikaschoten füllen.

Die Deckel aufsetzen und die Schoten in eine Auflaufform geben.

Sahne mit 100 ml Wasser und 2 Esslöffeln Tomatenmark verrühren.

Die Soße leicht salzen und in die Auflaufform gießen.

Das Gericht im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)

- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [vegetarisch](#), [Langkornreis](#), [Paprikaschoten](#), [Zwiebeln](#), [Champignons](#), [Tomatenmark](#), [Muskat](#), [Sahne](#), [geriebener Gouda](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/vegetarisch_gefuellte_paprika

Last update: **11.11.2023 20:15**

