

Gefüllte Paprika "Tricolore" a la Paul Tolloy

Zutaten für 4 Personen:

4 nicht allzu kleine Paprika, Tricolore
(zwecks verschiedenen Geschmäckern & Farbbild)
ca. 600 g Faschiertes, Rind & Schwein gemischt
1 Zwiebel, klein gewürfelt
ca. 1 Tasse Reis
1 Dose geschälte Tomaten, Pelati
1 Dose passierte Tomaten (nach Bedarf)
Pfeffer
Salz

- Faschiertes mit etwas Salz und Pfeffer und ca. 2 Händchen voll Reis gut vermischen.
- Die Kappen der Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entfernen, die Paprika aushöhlen.
- Jetzt mit dem faschierten Gemisch auffüllen und die Kappen als Deckel drauflegen.
- Die klein gewürfelten Zwiebel in einem Topf anrösten und dann die geschälten Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer zu einer Soße einköcheln:
Der Topf sollte so groß sein, dass die 4 Paprika darinnen stehen und nicht umfallen können!
- Die Paprika in den Topf stellen und darauf schauen, dass sie nicht umfallen.
- Passierte Tomaten oder auch Wasser in die Soße nachgießen, dass die Paprika ca. zu 2/3 in der Soße stehen (sie sollten nicht untergehen!)
- Deckel auf den Topf und für mindestens 1 Stunde leicht köcheln lassen, ab und zu checken, dass die Paprika am Boden nicht anbrennen.

Als Beilage empfehle ich Kartoffelpüree oder auch Reis - die Soße kann dann je nach Belieben über Paprika und Beilage verteilt werden...

Mahlzeit!

www.pauli-on-drums.com