

# GEFÜLLTE PAPRIKA IN TOMATENSAUCE



## Zutaten:

4 Paprika  
400g gem. Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Ei  
1 Scheibe Brot  
1 Handvoll Petersilie  
Salz, Pfeffer  
400g Tomaten aus der Dose  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Olivenöl  
500g Kartoffeln

## Zubereitung:

Eine halbe Zwiebel und die Knoblauchzehen putzen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und mit den Tomaten aus der Dose ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dies auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Den Ofen schonmal auf 180 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie waschen und schneiden, das Brot in Wasser oder Milch einweichen.

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit der anderen halben gewürfelten Zwiebel, Petersilie, Ei und Brot mischen und auch mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Paprika oben kreisrund einschneiden und den Deckel runternehmen. Innen die Kerne entfernen und einmal mit Wasser ausspülen.

Die Hackfleischmasse in die Paprika füllen.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform gießen und die Paprika mit reinstellen. Für 45 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Jetzt in Salzwasser für etwa 10min garen.