

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Feta

Beschreibung: Herzhaft gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Feta – saftig, sättigend und perfekt als Hauptgericht.

Zeit: Zubereitungszeit: 45 Min | Vorbereitungszeit: 15 Min | Portionen: 2

Bild:

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Feta

Utensil	Anmerkung
Auflaufform	Für den Ofen
Pfanne	zum Anbraten

Zutat	Menge
Große Paprika	2 Stück
Rinderhack	250 g
Feta	100 g
Kleine Zwiebel	1 Stück
Tomatenmark	1 TL
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß	Nach Geschmack
Olivenöl	1 EL

Zubereitung:

- Paprika halbieren und entkernen.
- Zwiebel fein hacken und mit Hackfleisch in Olivenöl anbraten.
- Tomatenmark, Gewürze und zerbröselten Feta unterrühren.
- Paprikahälften mit der Mischung füllen, in eine Auflaufform setzen.
- Bei 180 °C ca. 25–30 Min. backen, bis weich und leicht gebräunt.
- Herzhaft, saftig und sättigend.

Tipps: Herzhaft und sättigend. Hervorragend als Hauptgericht, deftiges Abendessen oder für Gäste geeignet.

Revision #1

Created 2026-05-27 09:24:52 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 09:24:53 UTC by Admin