

Gefüllte Paprika

Kategorie: vegetarisch
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

400 g Reis
6 Paprika (gelb, rot oder grün)
2 kl Dosen Ratatouille-Gemüse oder frisches Ratatouille-Gemüse
Gemüsebrühe
1 Packung Schafskäse (200 g)
eventuell Parmesan
Thymian und Majoran

Zubereitung:

Den Reis in der Gemüsebrühe kochen. Den Stielansatz von den Paprikaschoten entfernen und die Paprika aushöhlen. Die so vorbereiteten Paprikaschoten kurz vordünsten (geht prima in der Mikrowelle, 3-5 Minuten). Den Schafskäse würfeln. Unter den fertigen Reis das Gemüse, den Schafskäse und die Kräuter mischen. Die Paprikaschoten damit füllen. Wer will kann nun noch Parmesan darüber geben.

Die übrig bleibende Reismischung in eine Auflaufform geben und die gefüllten Paprikaschoten darauf setzen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175° C) ca. 40 Minuten garen.