

Rezept

# Gefüllte Paprikaschoten aus dem Römertopf

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschoten aus dem Römertopf, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>60 g</b> Langkornreis	<b>8</b> kleine grüne Paprikaschoten
<b>100 g</b> Schafkäse	<b>250 g</b> geräucherter Tofu
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Ei	<b>3 EL</b> gehackte Petersilie
<b>1 TL</b> Paprikapulver	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Reis in Salzwasser 8 Min. vorgaren und abgießen.

---

2. Die Paprikaschoten waschen, oben einen Deckel abschneiden und beiseite legen, Trennwände und Kerne vorsichtig entfernen.

---

3. Käse und geräucherten Tofu klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit dem Reis, dem Ei und der Petersilie vermengen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

---

4. Die Paprikaschoten füllen, die Deckel auflegen. In die Form geben und zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 15 Min. garen.