

Rezept

Gefüllte Paprikaschoten aus dem Römertopf

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschoten aus dem Römertopf, am 14.12.2025

Zutaten

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 60 g Langkornreis | 8 kleine grüne Paprikaschoten |
| 100 g Schafkäse | 250 g geräucherter Tofu |
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Ei | 3 EL gehackte Petersilie |
| 1 TL 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.