

Rezept

# Gefüllte Paprikaschoten mit Chorizo

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschoten mit Chorizo, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 100-150 g</b> Salsiccia oder 1 Chorizo (ersatzweise 1 grobe Bratwurst)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>3/4 l</b> Gemüsebrühe	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 große</b> Dose geschälte Tomaten (800 g)	<b>150 g</b> Instant-Polenta (Maisgrieß)
<b>2 TL</b> getrockneter Majoran	<b>200 ml</b> trockener Rotwein (oder Tomatensaft)
<b>4</b> Paprikaschoten	Salz
breite ofenfeste Form	Tabasco
	<b>4 EL</b> geriebener Käse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Wurst in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Wurst ausbraten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Brühe angießen und einmal aufkochen lassen.
2. Instant-Polenta unter die kochende Brühe rühren, die Hitze ausschalten und die Polenta unter häufigem Rühren in ca. 5 Min. ausquellen lassen.
3. Inzwischen die Tomaten einschließlich des Saftes aus der Dose in die Form geben und mit einem Kochlöffel zerdrücken. Wein oder Saft angießen, alles mit Majoran, Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.
4. Die Paprikaschoten längs halbieren, waschen und putzen, Stielansätze nach Belieben, Kerne und Trennhäutchen in jedem Fall entfernen. Die Hälften in die Tomatensauce setzen.
5. Die Polenta abschmecken und in die Paprikahälften füllen. Den Käse auf die Polenta streuen. Alles in den vorgeheizten Ofen (Mitte) stellen und ca. 30 Min. garen.