

Rezept

Gefüllte Paprikaschoten mit Chorizo

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschoten mit Chorizo, am 14.12.2025

Zutaten

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

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.