

## Rezept

# Hausmannskost: Gefüllte Paprikaschoten

Ein Rezept von Hausmannskost: Gefüllte Paprikaschoten, am 10.06.2026

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Brötchen vom Vortag                                 | <b>1</b> große Zwiebel  |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                                      | <b>1 EL</b> Butter  |
| <b>400 g</b> gemischtes Hackfleisch                          | <b>1</b> Ei   |
| Salz   | Pfeffer   |
| je 3 Prisen Cayennepfeffer, getrockneter Majoran und Thymian | <b>4</b> grüne, möglichst gleich große Paprikaschoten (oder 8 kleine Schoten) |
| <b>3 EL</b> Öl   | <b>1</b> große Dose geschälte Tomaten (800 g)                                 |
| 1/8 l Gemüsebrühe (Instant)                                  | 3-4 Stängel Basilikum   |
| <b>100 g</b> saure Sahne                                     |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen in heißem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Das Hackfleisch mit der Brötchenmasse, der Zwiebelmischung und dem Ei vermengen. Pikant mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.
2. Von den Paprikaschoten jeweils am Stielende einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Kerne und Trennwände herauskratzen und waschen. Die Hackfleischmasse in die Schoten füllen.
3. In einem Schmortopf das Öl erhitzen, die gefüllten Paprikaschoten darin rundum kurz anbraten, nicht zu eng aufstellen und die Deckel auflegen.
4. Die Tomaten in der Dose etwas zerkleinern, zwischen den Schoten verteilen. Die Brühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. schmoren lassen.
5. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter grob hacken. Saure Sahne und Basilikum unter die Sauce rühren und mit den Paprikaschoten servieren.