

Gefüllte Paprika

Low Carb

Zutaten:

6 große Paprika (Farbe Geschmackssache)
1 kg Gehacktes halb und halb
1 dicke oder 2 kleine Zwiebeln
1 Ei Größe L oder zwei kleinere
2 Toastscheiben
Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, 2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Paprika waschen, Deckel abschneiden und den Strunk und die Kerne entfernen

Backofen auf 200° C Umluft aufheizen

Zwiebeln schälen und reiben oder elektrisch zerkleinern

Toastscheiben in warmem Wasser einweichen und ausdrücken

Alle Zutaten für die Gehacktesmasse vermengen und kräftig würzen

Die Paprika mit der Masse befüllen und die Deckel wieder auflegen

In den großen Zaubermeister stellen und die 2 EL Butterschmalz darauf verteilen

Den Deckel auflegen und in den vorgeheizten Ofen stellen

Für ca. 2 Stunden backen lassen - guten Appetit