AG221-24_06_Mi_Gefüllte_Paprika von Tim Welmers

Mengen für 30 Personen

Quelle: https://eatsmarter.de/rezepte/rote-paprika-mit-reis-gefuellt-0
Gewürze: Pfeffer, Rauchpaprika

30 Stück Pepperoni	große Paprikaschoten (rot)
1.8 kg Hackfleisch	Vegihackfleisch
1.5 kg Langkornreis	
1.05 kg Mais	
120 g Peterli	
3.0 g Pfeffer	
3.0 g Paprika	
750 g Reibkäse	
7.5 Stück Zwiebeln	
11.3 TL Salz	

1.
Deckel der roten Paprikaschoten abschneiden, waschen und aushöhlen.
2.
Grüne Paprika waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Mit Schalotte in 1 EL heißem Öl anschwitzen. In einer Schüssel mit Reis, Mais, Käse und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Paprikaschoten damit füllen und in eine Auflaufform setzen. Grüne Paprikawürfel darüber streuen und Deckel darauf setzen. Mit restlichem Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Unter- und Oberhitze ca. 25 Min. backen.
3.
Rote Paprika mit Reis gefüllt können ebenso gut ohne Backen im Ofen kalt serviert werden.