

Mit Hackfleisch gefüllte Minipaprika



Zutaten für 10 Portionen:

10 Minipaprika
150 g Hackfleisch vom Rind
1/2 EL Olivenöl
3-4 Scheiben Schmelzkäse
5 kleinere Champignons
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano

1. Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Olivenöl anbraten. Beiseite stellen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Minipaprika längs teilen, Kerne und weiße Häute entfernen.

4. Hackfleisch in der Pfanne bei größerer Hitze krümelig braten. 2-3 Scheiben Schmelzkäse untermischen, mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

5. Gebratene Champignons hacken und unter-

heben. Das Ganze einköcheln, bis die Masse gut formbar wird.

6. Hackfleischmasse in die Paprikahälften einfüllen, jeweils mit etwas Schmelzkäse belegen und in ofenfesten Formen (eventuell auch auf Backpapier auf dem Backblech) etwa 10-15 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Heiß servieren.

Hinweise:

Die Mengenangaben beziehen sich auf sehr kleine Minipaprika. Bei etwas größeren Exemplare nur eine Hälfte pro Person reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Partygerichte, warme Häppchen, Flying Buffet, Fleisch, Hackfleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023