

# Hier und heute



## Gefüllte Paprika mit Hackfleisch

Paprika hat gerade Saison und Alexander Wulf füllt sie köstlich mit fein gewürztem Hackfleisch. Der Sternekoch verrät, wie der Familienklassiker perfekt gelingt, die Füllung saftig bleibt und die Paprika nicht anbrennt.

## Das Rezept

(von Alexander Wulf für vier Personen)

### Zutaten

- 4 rote Paprika
- 300 g Gehacktes (halb und halb)
- 100 g Reis, bissfest vorgekocht
- 1 Gemüsezwiebel fein gewürfelt und in Butter angeschwitzt und abgekühlt
- 1 EL Petersilie, kleingeschnitten
- 1 EL Koriander, kleingeschnitten
- 2 EL Dill kleingeschnitten
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- etwas Chili
- Salz und Pfeffer
- 15 g Butter
- Letscho (ungarisches Schmorgericht aus Zwiebeln, Paprika und Tomaten) oder Tomatensauce

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Reis, den Kräutern und den Zwiebeln mischen, Parmesan untermengen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Die Paprika rund um den Stiel aufschneiden, „Deckel“ abnehmen und Kerne entfernen. Nun den Hohlraum mit der Hackmasse füllen und die Butter obendrauf setzen (so wird die Füllung noch saftiger). Den „Deckel“ wieder aufsetzen und die Paprika in eine Auflaufform geben.

Wenn vorhanden, etwas Letscho in die Form, rund um die Paprika geben und bei 160 Grad für ca. 45 Minuten im Backofen schmoren.

Alternativ zum Letscho können Sie auch Tomatensauce verwenden.

Dazu passt wunderbar Kartoffelpüree.

Alles mit Frühlingszwiebelringen dekorieren und genießen!