

Gefüllte Spitzpaprika



Würzige Füllung, würzige Sauce

Ein Rezept für gefüllte Paprika. Diesmal aber nicht die bekannten und gewohnten Paprikaschoten. Sondern kleinere Spitzpaprika.

Bei der Füllung mache ich es mir einfach und verwende als Hauptzutat gemischtes Hackfleisch.

Die Würze bringt allein der geriebene Hartkäse mit. Zusätzlich würze ich die Füllung nicht.

Als weitere Zutaten gebe ich eine große Portion an Basilikum und Petersilie in die Füllung.

Da das Gericht eine kleine Sauce und auch Flüssigkeit benötigt, in der ich es garen kann, lösche ich die Paprika im Topf mit einem guten Schluck Soave ab.

Durch das Garen bildet sich eine sehr schmackhafte und würzige Sauce, die ich natürlich gern zum Gericht dazu serviere.

Gefüllte Spitzpaprika



24. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Füllung](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

30 Minuten

Gesamtzeit

40 Minuten



Zutaten

- 8 gelbe Spitzpaprika
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g frisch geriebener Hartkäse
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Topf Basilikum
- Soave

Anleitung

1. Blättchen des Basilikums abzupfen.
2. Basilikum und Petersilie kleinwiegen.
3. Hackfleisch, Hartkäse und Kräuter in eine Schüssel geben und gut vermischen.
4. Deckel der Paprika abschneiden.
5. Kerngehäuse jeweils entfernen.

6. Füllung mit einem Esslöffel in die Paprika füllen.
7. Paprika auf den Boden eines großen Topfes geben.
8. Mit einem sehr großen Schluck Soave auffüllen.
9. Paprika bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten garen.
10. Jeweils vier Paprika auf einen Teller geben.
11. Sauce abschmecken. Sauce zu den Paprika geben.
12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Basilikum,
gefüllt,
Hackfleisch,
Hartkäse,
Petersilie,
Soave,
Spitzpaprika

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/24/gefuellte-spitzpaprika-2/>