

Gefüllte Paprika mit Faschiertem und Reis

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Hausmannskost](#)[Herbst](#)[Sommer](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Die Paprika waschen. Die Deckel ca. 1 cm breit abschneiden und die Paprika von den Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In etwas Olivenöl anrösten, den ungekochten Reis hinzufügen, mit Weißwein und der Hälfte der Gemüsesuppe ablöschen. Einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht und der Reis gar ist. Petersilie und Schnittlauch schneiden und gemeinsam mit dem gekochten Reis zum Faschierten geben. Gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die leeren Paprika in eine Kasserolle setzen. Die Masse in die Paprika einfüllen. Die Paprikadeckel aufsetzen. Die passierten Tomaten mit der restlichen Gemüsesuppe aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gefüllten Paprika mit geschlossenem Deckel für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 °C backen und mit der Tomatensauce servieren.

ZUTATEN 

150 g Uncle Ben's®

Spitzen-Langkorn-Reis

6 Paprika

1 große Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

500 g Faschiertes (gemischt)

125 ml Weißwein

600 ml Gemüsesuppe

1/4 Bund Petersilie

2 EL Schnittlauch

500 ml passierte Tomaten

Olivenöl

Salz

Pfeffer