Gefüllte Paprika

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
150 g Speck	fein würfeln.
3 – 4 Stiele Petersilie	fein hacken.
600 g Rinderhackfleisch	mit den Zwiebeln, Petersilie und dem Speck mischen.
1 Ei	
½ TL Senf	
1 ½ TL Paprikapulver edelsüß	
1 TL Paprikapulver rosenscharf	
¼ TL Cayennepfeffer	dazugeben und
2 Knoblauchzehen	dazu pressen. Alles gut vermengen und mit
Salz und Pfeffer	pikant würzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 Paprikaschoten	waschen, halbieren und innen säubern. Die Paprikahälften mit der Hackmasse füllen und in eine Auflaufform legen.
400 g. Sahne	mit
1 EL Tomatenmark	
1 TL Kräuter der Provence	und
½ TL Paprikapulver edelsüß	verrühren und mit
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	würzen. Die Sauce über die Paprikahälften gießen und bei 180°C ca. 45 Minuten im Backofen garen.

Dazu passen Reis, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Fleisch:

Hackfleisch