

Gefüllte Paprika mit Ziegen- oder Schafhackfleisch

Zutaten:

- 4 große rote oder gelbe Paprikaschote
- 2 EL gehackte Mandeln
- 250 g Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 5 EL Olivenöl
- 150 g gehacktes Ziegen- oder Schafffleisch
- 150 g gehacktes Schweinefleisch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Man nimmt die Paprikaschoten und schneidet die Deckel ab und entkernt sie.
2. Dann legt man die Paprika für 15 Minuten in kaltes Salzwasser.
3. Tomaten schälen und klein hacken.
4. Die Zwiebeln hacken und in Olivenöl glasig anbraten.
5. Das Fleisch dazugeben, durchbraten und die Mandeln sowie die Tomaten untermischen.
6. Nun die ganze Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die abgetropften Paprika mit der Mischung füllen.