

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

## Gefüllte Paprika mit Rinderhack, Hirse und Käse

Ein Rezept für 4 Personen von Stefanie Kowalt vom Landgasthof „Zur Linde“ in Weilrod-Gemünden.

### Zutaten:

- 4 Paprika, Farbe nach Geschmack
- 300 g Rinderhackfleisch
- 150 g Hirse
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 350 ml Gemüsebrühe
- 150 g geriebener Käse
- 1 EL Tomatenmark
- ½ Bund Schnittlauch fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Öl

### Zubereitung:

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Mit etwas Öl in einem Topf glasig dünsten, die Hirse hinzugeben und umrühren. 250 ml Gemüsebrühe zugießen und zehn Minuten garen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer würzen und mit Ei, Tomatenmark und der Hälfte des Käses mischen. Die abgekühlte Hirse-Zwiebelmischung zum Fleisch geben und gut vermengen. Die Paprika waschen, trocknen, längs halbieren, weißes Fleisch und Kerne entfernen. Mit der Hackmischung füllen, den restlichen Käse oben drauf streuen. Die gefüllten Schoten in eine Auflaufform geben und die restliche Gemüsebrühe drüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen auf 200°C 15 Minuten backen.