



Gefüllte Paprikaschoten

Für 4 Personen

1 Tasse Langkornreis

4 Paprikaschoten

3 Zwiebeln

500 g Champignons

3 Esslöffel Öl zum Braten

4 Esslöffel Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Paprika

Muskat

100 g geriebener Gouda

1/8 l Sahne

Reis mit 2 Tassen Wasser und 1 Prise Salz garen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Paprikaschoten waschen, die Deckel abschneiden, Kerne und Stiel entfernen. Zwiebeln schälen, würfeln. Champignons blättrig schneiden.

Zwiebelwürfel in Öl andünsten, Champignons dazugeben. Den gekochten Reis und 2 Esslöffel Tomatenmark unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Den geriebenen Käse unterheben.

Die Masse in die Paprikaschoten füllen. Die Deckel aufsetzen und die Schoten in eine Auflaufform geben. Sahne mit 100 ml Wasser und 2 Esslöffeln Tomatenmark verrühren.

Die Soße leicht salzen und in die Auflaufform gießen. Das Gericht im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen.