

# Gefüllte Paprikaschoten

## Zutaten

500 g	Hackfleisch
4	Paprikaschoten
1 große	Zwiebel
1-2	Eier
1 kl. Dose	gehackte Tomaten
2-3 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
Je 1 EL	Majoran und Petersilie gehackt
1 Schuß	Rotwein (nach Geschmack)
2 EL	Öl zum Anbraten



## Zubereitung

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit der kleingeschnittenen Zwiebel, dem zerdrückten Knoblauch und den Kräutern mischen. Eier einschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Deckel von den Paprikaschoten abschneiden, waschen und die Kerne und Häute entfernen. Ca. 3 EL von der Füllung beiseite stellen, mit dem Rest die Schoten füllen und den Deckel aufdrücken. In einem hohen Topf das Öl erhitzen und die übrige Füllung bröselig anbraten. Tomaten, Tomatenmark und den Rotwein zugeben und unter Rühren aufkochen.

Die gefüllten Paprikaschoten in die Soße setzen. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Temperatur ca. 30 bis 40 Minuten (je nach Größe) köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Nach Belieben kann die Soße noch mit etwas Brühe oder Sahne abgeschmeckt werden.

Mit Kartoffelpüree, Nudeln oder Reis serviert schmeckt dieses Gericht der ganzen Familie.