

Hackfleisch-Paprika-Schoten, Gorgonzola, Risotto

Für 2 Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	100 g Risotto	2 rote Paprikaschoten, groß
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano	150 g Gorgonzola	150 g Parmesan
250 g geschälte Dosen-Tomaten	100 g Crème-fraîche	2 EL Tomatenmark
2 Prisen Paprikagewürz, scharf	500 ml Weißwein	500 ml Gemüsesfond
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln und den Knoblauch mit Olivenöl andünsten und verrühren. Anschließend den Reis dazugeben und glasig anbraten. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen, aufkochen und 30 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika waschen, das obere Drittel sauber abschneiden und beiseite legen. Das Kerngehäuse heraustrennen. Salzwasser in dem Dampfgartopf erhitzen. Die Paprikaschoten mit dem Deckel auf den Einsatz geben und ungefähr zehn Minuten garen. Das Hackfleisch mit Paprikagewürz, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Die restlichen Zwiebeln mit dem Knoblauch dazugeben und gründlich verrühren. Sobald das Fleisch gar ist, die geschälten Tomaten, das Tomatenmark und die Crème-fraîche dazugeben. Das Basilikum und den Oregano zupfen und ebenfalls dazugeben. Die Masse in die ausgehöhlten Paprikaschoten füllen. Circa 100 Gramm Parmesan reiben und auf die Paprikaschoten geben. Den Deckel nun obenauf setzen und mit dem Gorgonzola verkleben. Die Paprikaschoten nun in den Ofen geben und so lange garen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Den restlichen Parmesan reiben, zu dem Risotto geben und gut vermengen. Die gefüllten Paprikaschoten mit Gorgonzolamantel und dem Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Ofzarcak am 28. November 2011