

Paprika mit Rinder-Hackfleisch, Schafskäse und Tzaziki

Für zwei Personen

150 g Rinderhackfleisch	100 g Schafskäse	50 g Reis
2 große rote Paprikaschoten	1 Gurke	1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen	1/4 Bund glatte Petersilie	1/4 Bund Dill
1 Ei	250 g Joghurt	250 g passierte Tomaten
2 EL Milch	Ajvar	getrockneten Thymian
Oregano	getrockneten Chili	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser erhitzen und den Reis kochen. Den Deckel der Paprikaschoten abschneiden und entkernen. Anschließend kurz in kochendes Wasser geben. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Zwei Knoblauchzehen ebenfalls abziehen und fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und mit dem Hackfleisch vermengen. Die passierten Tomaten unterrühren. Das Ganze in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Mit etwas Thymian, dem Oregano, Chili, Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut durchmischen. Nachdem die Menge abgekühlt ist, den Ajvar und das Ei unterrühren. Von dem Schafskäse zwei ganze Scheiben trennen und den Rest würfeln. Die Würfel ebenfalls zu dem Hackfleisch geben. Den bissfesten Reis aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Danach den Reis mit der Hackfleischmasse vermengen und vorsichtig in die ausgehöhlten Paprikaschoten füllen. Die übriggebliebenen Schafskäsescheiben auf die gefüllten Paprikaschoten legen und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Für das Tzaziki die Gurke schälen und sehr fein hobeln. Das überflüssige Wasser herauspressen. Den restlichen Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Den Joghurt mit der Milch und dem Knoblauch vermengen. Den Dill und die Petersilie zupfen und mit der Gurke zu dem Tzaziki geben. Einen Schuss Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gefüllten Paprikaschoten mit dem Tzaziki auf einem Teller anrichten und servieren.

Hafsa Khaloua am 19. März 2012