

Mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Tomaten, Schafskäse

Für zwei Personen

500 g gemischtes Hackfleisch	500 g Reis	100 g Fetakäse
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Fleischtomate
2 Tomaten	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Petersilie, den Dill und die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und kross anbraten. Die Kräuter zugeben und untermengen. Die Paprikaschoten und die Fleischtomate waschen, trocken tupfen und entkernen. Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Tomatenstücke zusammen mit dem Reis zu der Hackfleischmischung geben und erhitzen. Die angebratenen Paprikaschoten sowie die Fleischtomate mit der Hack-Reis-Mischung füllen. Die gefüllten Paprika und Tomate auf einem Teller anrichten. Den Feta dazu reichen und servieren.

Anastasia Grammenoudi am 10. März 2014