

# Gefüllte Paprika, Kartoffel-Scheiben, gebratene Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die gefüllte Paprika:**

250 g gemischtes Hackfleisch	2 rote Paprikaschoten	1 mehlig. Kartoffel
1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel	1 Ei
2 TL Chilipulver	1 TL getrock. Rosmarin	2 TL Salz
2 TL schwarzer Pfeffer		

**Für die Kartoffeln:**

1 mehlig. Kartoffel	getrock. Rosmarin	Salz, Öl
---------------------	-------------------	----------

**Für die Garnitur:**

10-12 Cocktailtomaten	Öl
-----------------------	----

**Für die Garnitur:**

1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch
------------------	---------------------

**Für die gefüllte Paprika:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel schälen, klein schneiden und in Salzwasser ankochen.

Brötchen in Wasser einweichen. Paprika waschen, aushöhlen und auf ein Backblech setzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Rosmarin vermengen. Das altbackene Brötchen ausdrücken, untermischen und alles gut vermengen. Kartoffel pressen und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben.

Die Masse in die Paprika füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten garen.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig braten. Mit Rosmarin und Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

Tomaten in einer Pfanne in Öl gleichmäßig braten.

**Für die Garnitur:**

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Vor dem Servieren über die Paprika geben.

Karin Bastek am 13. März 2023