



Video - Rezepte für jeden Anlass!  
**mychannel2016HD.de**

### Gefüllte Paprika im Römertopf

**800 g Hackfleisch**  
**1 EL Paprika**  
**Salz und Pfeffer**  
**2 EL Olivenöl**  
**4 Paprikaschoten**  
**500g Passierte Tomaten**  
**2 EL Tomatenmark**  
**100-200ml Wasser**  
**2 Knoblauchzehe**  
**2 Zwiebeln**  
**1 TL Oregano**  
**1 kleine Kartoffel**  
**½ Becher Crème fraîche**



**Gefüllte Paprika aus dem Römertopf**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern Topf und Deckel. Zwiebeln schälen und klein hacken und die Knoblauchzehe auspressen. Alles mit dem Hackfleisch in einer Schüssel mit den Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem Fleischteig verarbeiten. Die Paprikaschoten waschen, die Deckel abschneiden und aushöhlen. Das Hackfleisch hineingeben. Die gefüllten Schoten in den Tontopf setzten. Um die Schoten, die Passierte Tomaten das Wasser und die Kartoffel geben. Den Deckel draufsetzen und im Ofen bei 180 Grad für 75 Min. garen die letzten 15 Min ohne Deckel. Die Schoten aus dem Topf nehmen und warm halten. Die Soße mit dem Crème fraîche pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Tomatenmark abschmecken.