

## Gefüllte Paprikaschiffe

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 Paprika

1 Ei

2 Dosen Tomaten (stückig)

$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe

Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Das Hackfleisch mit den kleingewürfelten Zwiebeln, Ei und den Gewürzen sorgfältig vermengen

geviertelte Paprika mit Hackfleisch besetzen und in eine Auflaufform legen.

In einen Topf eine kleine Zwiebel (gewürfelt) und Knoblauch anbraten. Mit den stückigen Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen und kurz einkochen lassen und mit Gewürzen abschmecken.

Die entstandene Tomatensauce über die gefüllten Paprikaschiffe geben und im Backofen ungefähr 45min bei  $180^{\circ}\text{C}$  backen lassen