

## WILDHACKFLEISCH GEFÜLLT IN PAPRIKA



**Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten**



### **Zutaten für 4 Personen:**

500g Wildgehacktes, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 4 Paprikaschoten (oder Zucchini), Olivenöl, 1 Dose gehackte Tomaten.



### **Zubereitung:**

1. Gemüse vorbereiten (Zucchini oder Paprika aushöhlen)
2. Gehacktes mit dem Ei, feingehackten Zwiebeln und Semmelbrösel vermengen, mit 1/2 TL Salz und Pfeffer würzen.
3. Gemüse mit Hackfleischteig füllen und bei mittlerer Hitze anbraten mit der Tomatensauce ablöschen und zugedeckt 15 min garen.
4. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Dazu passt: Reis

