

Gefüllte Paprika – zwei Essen auf einmal

Mit diesem Rezept kann man zwei Essen auf einmal zubereiten. Am ersten Tag bereitet man die gefüllten Paprika zu und serviert diese mit einer Tomatensoße und mit Nudeln oder Reis. Dann lässt man die übrig gebliebenen Paprikaschoten erkalten, schneidet diese in Scheiben und serviert diese am nächsten Tag als Vorspeise. Die Füllmasse ähnelt in der Zubereitung einer Semmelknödelmasse. Die Bratwurst gibt mit den Kräutern und dem Knoblauch den Geschmack.

Zutaten für 4 Personen (Hauptgang und Vorspeise):

- ▶ 100 g Knödelbrot (oder alte Brötchen klein geschnitten)
- ▶ 200 ml Milch
- ▶ 4 verschiedenfarbige Paprikaschoten
- ▶ 400 g frische (rohe) Schweinsbratwürste
- ▶ 1 große Knoblauchzehe
- ▶ 1 EL gehackte Petersilie
- ▶ 1 Ei
- ▶ Pfeffer
- ▶ Öl für das Blech



Zubereitung:

- ▶ Den Backofen auf 200 Grad erhitzen.
- ▶ Das Knödelbrot in der Milch einweichen bis das Brot sich voll gesogen hat.
- ▶ Das Brot ausdrücken (Brot in einen Suppenteller geben, einen zweiten Suppenteller darüber geben und dann die Teller zusammendrücken).
- ▶ Ei, Pfeffer, gehackte Petersilie und zerdrückte Knoblauchzehe unterarbeiten.
- ▶ Die Füllung aus den Schweinsbratwürsten herausdrücken und mit der Knödelmasse vermengen.
- ▶ Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und Trennwände entfernen.
- ▶ Die Knödelmasse in die Paprikaschoten füllen.
- ▶ 20 Minuten im Backofen überbacken.
- ▶ Für den Hauptgang mit Tomatensoße servieren. Als Vorspeise erkalten lassen und dann in Scheiben schneiden.