

# GEFÜLLTE PAPRIKA

## Zutaten (für 2 Portionen)

- 125g Rinderhackfleisch
- ½ cup gewürzte Tomatensoße (125ml)
- ¼ cup roher Parboilt-Reis
- 2 rote Paprika
- ¼ cup Gouda
- ¼ cup Mozzarella
- ½ cup Gemüsebrühe (125ml)
- Parmesan
- Einige Basilikumblätter



## Zubereitung

1. Hackfleisch, Tomatensoße und Reis im **kleinen Zaubermeister** miteinander mischen.
2. Mit Deckel für ca. 3 Minuten bei höchster Einstellung garen. Zwischendurch einmal umrühren.  
**ALTERNATIV:** Zutaten in der **Edelstahl-Pfanne** für ca. 10 Minuten garen)
3. Mit dem **Santokumesser** den oberen Teil der Paprika einen Finger breit abschneiden und mit dem **Schälmesser** die weißen Häutchen und die Samen entfernen.
4. **Kleinen Zaubermeister** mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus der Mikrowelle nehmen und auf dem **Kuchengitter** abstellen.
5. Die abgeschnittenen „Deckel“ der Paprika klein schneiden und davon ½ cup zur Hackfleisch-Masse geben.
6. Gouda und Mozzarella mit der **groben Microplane Reibe** reiben, zur Hackfleisch-Masse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Füllung aus dem **kleinen Zaubermeister** mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** in die zwei Paprika verteilen, die Paprika in den **kleinen Zaubermeister** setzen und die Gemüsebrühe dazugeben.
8. Mit Deckel erneut für ca. 7-8 Minuten bei höchster Stufe in der Mikrowelle garen, bis die Paprika weich sind.  
**ALTERNATIV:** im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten schmoren)
9. Den heißen **kleinen Zaubermeister** mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus der Mikrowelle nehmen und zum Abkühlen auf dem **Kuchengitter** abstellen.
10. Gefüllte Paprika auf einem Teller anrichten und mit dem Parmesan und den Basilikumblättchen (bei Bedarf in Streifen geschnitten) garnieren.

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Fertig in:** ca. 30 Minuten (Mikrowelle)

**Tipp:** Zum Abmessen der cups-Angaben, das **stapelbare Messbecher-Set** verwenden.

