

Paprika, mexikanisch gefüllt

Zutaten für 4 Portionen

4 rote Spitzpaprika,
oder entsprechend viele kleinere Peperoni,
400 g feines Rinderhackfleisch,
2x durchgedreht,
1 rote Zwiebel,
3 Knoblauchzehen,
50 g Rosinen,
1 Ei,
2 EL Olivenöl,
Salz, schwarzer Pfeffer,
gemahlener Zimt, Nelkenpulver,
4 fertige (Weizenmehl) Tortilla – Fladen.



Für die Tomaten – Salsa :

4 große Fleischtomaten,
1 Knoblauchzehe,
3 EL fein gehackte Blatt Petersilie oder Koriander,
4 EL passierte Tomaten,
Salz, Pfeffer, Nelkenpulver,
Balsamico Essig, 1 TL Honig.

Zubereitung :

Backofen auf 200 °C mit Umluft vorheizen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rosinen grob hacken. Mit dem Hackfleisch und dem Ei gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Nelkenpulver kräftig würzen. Den Stielansatz der Spitzpaprika entfernen und die Kerne mit einem langen dünnen Messer herausholen. Die Spitzpaprika waschen und trocken tupfen. Die Hackmasse in die Spitzpaprika füllen. Dabei mit einem Holzstiel (Kochlöffel oder Kartoffelstampfer) nachschieben. Einen Bräter leicht einölen und die Spitzpaprika darin im vorgeheizten Backofen bei 200°C mit Umluft 24 Min. braten. Dabei anfangs öfter umdrehen.

Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen bis sich die Haut ablösen lässt. Kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. In den Mixer geben. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Fein pürieren. Die Blatt Petersilie oder den Koriander fein hacken. Zusammen mit 4 EL passierten Tomaten unter das Tomatenpüree mischen. Die Tomaten Salsa mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver, Balsamico Essig und Honig abschmecken.

Die fertigen Spitzpaprika schräg aufschneiden, mit Tomaten - Salsa und Tortillas servieren.

Wenn Sie kleinere Peperoni verwenden, können Sie diese nach dem Füllen in einer Pfanne fertig braten.