

Gefüllte Paprika aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Packung Zwiebelsuppe (ihr könnt aber ebenso selber würzen)
- 3 EL Frischkäse
- Emmentaler Menge nach Belieben
- Gemüse zusätzlich nach eurer Wahl
- 3 Paprika
- 150 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Knetet die Packung Zwiebelsuppe und den Frischkäse mit eurem Hackfleisch solange bis sich alles gut vermischt hat. Füllt nun die Hackfleischmasse in die Paprika oder so wie ich noch zusätzlich in die Zucchini rein. Reibt mit der [groben Microplane](#) etwas Emmentaler über die gefüllten Paprikas und Zucchini.

Gebt nun alles in den [großen Zaubermeister](#) und füllt ca. 150 ml Gemüsebrühe dazu.

Der Backofen ist vorgeheizt auf ca. 250 Grad Ober/-Unterhitze. Stellt den [Zaubermeister](#) auf den Rost ins unterste Einschubfach. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel und danach nochmals 10 Minuten ohne Deckel überbacken.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung mit
Onlineshop:ziehl.shop-pamperedchef.de**