

## Gefüllte Paprika mit Kartoffeln als All-in-One Menü vom großen Ofenzauberer



Du möchtest auch entspannt kochen? Dann schau dir dieses Rezept an. Du befüllst nur noch deinen großen Ofenzauberer und schiebst dein All in One Menü in deinen Backofen ♥ So einfach kann heute kochen sein!

### Zutaten und Zubereitung:

- 3 rote Paprika halbiert
- 600g gemischtes Hackfleisch,
- 300g Cocktailtomaten
- 500g Kartoffeln
- Rapsöl und diverse Gewürze
- Das Hackfleisch würzen wie es jeder mag. Die Paprikahälften damit befüllen und auf den großen Ofenzauberer legen.
- Die Kartoffeln und die Tomaten in einer Schüssel mit Rapsöl und diversen Gewürzen vermischen.
- Auch auf den [großen Ofenzauberer](#) geben und das ganze bei 230 Grad 45 min garen.
- Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – Onlinesho: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**