

**Gefüllte Paprika in Bresso Frischkäse Rahm aus der großen rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef**



*Abbildung 1 Rezept von Susanne Altschuh - Gefüllte Paprikas in Bresso Rahm aus der großen Ofenhexe®*

**Zutaten:**

4 rote Paprika Hälften

1 Rote Paprika für die Sauce

500 g Hackfleisch nach Belieben würzen

600g Kartoffeln

200g eingelegte Oliven ohne Stein

500ml Cremefine oder eine andere Sahne

150g Bresso Frischkäse

Kirschtomaten & Chili

1 EL Tomatenmark

Rapsöl

Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Oliven halbieren, Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden und alles zusammen in eine Schüssel geben, mit etwas Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen.

Dann alles in der großen rechteckigen Ofenhexe® verteilen.

Die Sahne, Bresso Frischkäse, Tomatenmark in die Nixe geben gut verrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Sauce in die Ofenhexe® füllen und nochmals alles gut vermischen.

Die mit Hackfleisch gefüllten Paprikahälften dazu legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober und Unterhitze auf der untersten Schiene 45 Minuten garen.

Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Dies ist eine Rezeptidee von Susanne Altschuh