

# Scharfe Paprikaförmchen à la Burks



Hier etwas, was ich gestern zum ersten Mal ausprobiert und aus mehreren ähnlichen Rezepten zusammengemacht habe. Koscher (falls nur Rinderhack genommen wird), aber nicht vegetarisch.

Zutaten:

- Rote Paprikaschoten (so viele, dass die Hälften in eine oder zwei Auflaufformen passen (vgl. Bild))
- je nach Menge der Paprika-Hälften zwischen 300 und 500 Gramm Hackfleisch (bei fünf Paprika sind 500 Gramm zu viel)
- zwei Zwiebeln und vier Knoblauchzehen
- zwei grüne Peperoni
- Öl
- zwei (kleine) Dosen Kidneybohnen (ungefähr so viel wie das Hackfleisch)
- schwarzer Pfeffer und ein Esslöffel Oregano (frischer ist natürlich besser, aber ich kriege den kaum in den Supermärkten meines Vertrauens)
- drei bis vier Eier (ich nahm vier, ist auch ein bisschen zu viel)
- 200 Gramm Schmand (zwei Becker, dito)
- geriebener Käse

- Die Paprikaschoten und die Peperoni aushöhlen und waschen. Die Peperoni in kleine Streifen schneiden.
- Öl in die Pfanne. Die Zwiebeln, den [gepressten](#) Knoblauch, die Peperoni-Streifen und das Hackfleisch anbraten. Aufpassen, dass die Zwiebeln nicht anbrennen – die brauchen einen kleinen Vorlauf.
- Wenn das Hackfleisch nicht mehr rot aussieht, die vorher abgetropften Bohnen dazugeben.
- Alles mit Salz, Pfeffer und dem Oregano abschmecken, dann die Pfanne ~~vom~~ Feuer vom Herd nehmen.
- Backofen auf 225 Grad (bei meinem Ofen braucht es etwas weniger, vielleicht ist der einfach besser als andere) vorheizen.
- Mit gerollter Alufolie „Ringe“ bzw. „Förmchen“ anfertigen, weil die Paprikaschoten-Hälften nicht kippen dürfen – diese dann in die Auflaufform (oben offen) in die „Förmchen“ stellen. Wenn die die Auflaufform genau ausfüllen und von selbst nicht kippen, braucht man die „Förmchen“ nicht.
- Die Hackfleischmischung in die Paprikahälften füllen, so dass diese fast voll sind.
- Die Eier mit dem Schmand ~~vermatschen~~ verrühren und (am besten mit einer kleinen Schöpfkelle) vorsichtig in die Paprikahälften füllen.
- Danach den Käse darüber streuen.
- Auf der zweiten Einschubleiste von unten eine knappe halbe Stunde backen. Die Menge oben reicht für zwei Personen, und es bleibt noch etwas übrig.

Guten Appetit! (Wenn andere Leute Homestories machen lassen, kann ich auch in Kriegszeiten Rezepte anbieten.)