Paprikaringe, gefuellt

ohne Personenangabe

Zutaten

1 El	Oregano
1 Stueck/e	Eier, roh
1 Stueck/e	Paprika, gelb
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zwiebeln, rot
100 g	Kaese, Cheddar
2 Stueck/e	Paprika, rot
200 g	Fruehstuecksspeck
500 g	Rinderhack

Paprika putzen und in Scheiben schneiden. Die Enden und die Zwiebel fein wÃ¼rfeln, anbraten.
Hackfleisch mit Ei, Oregano, Salz und Pfeffer vermischen.
Die Paprikaringe kreuzweise mit dem Speck belegen, jeden Ring mit dem Hackgemisch, KÃ¤se, Hackgemisch fÃ¼llen und die Speckstreifen darÃ¼ber kreuzweise verschlieÃŸen.
In einer Pfanne von beiden Seiten gar braten.