



Paprikaringe, gefüllt

ohne Personenangabe

Zutaten

- 1 Ei 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 wÄ¼rfeln, anbraten. Hackfleisch mit Ei, Oregano, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Paprikaringe kreuzweise mit dem Speck belegen, jeden Ring mit dem Hackgemisch, KÄse, Hackgemisch fÄ¼llen und die Speckstreifen darÄ¼ber kreuzweise verschlieÃen.

In einer Pfanne von beiden Seiten gar braten.