

# Orientalisch gefüllte Paprika mit Joghurtsauce



5 große Paprikaschoten  
500g Rinderhackfleisch  
1 große Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
2 Bund Petersilie  
250g Reis  
100g Datteln  
1 Liter passierte Tomaten  
500g türkischer Joghurt  
Olivenöl  
2 El Butterschmalz  
1 Lorbeerblatt  
1/2 Tl Saffran  
2 Tl Kreuzkümmel (Cumin)  
1 Tl Piment  
2 Tl Paprikapulver Edelsüß  
1 Tl Zimt  
Salz und Pfeffer

Datteln klein hacken.

Einen kleinen Topf mit 2 El Butterschmalz erhitzen. Dann den Reis mit den Datteln anbraten und mit ca. 400 – 500 ml Wasser ablöschen. Den Reis salzen, Saffran und Lorbeer dazu geben und auf kleiner Flamme bissfest garen. Beiseite stellen und warm halten.

Die passierten Tomaten mit 1 Tl Kreuzkümmel, 1/2 Tl Zimt, 1/2 Tl Piment und Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel sehr fein hacken.

Hack mit der Zwiebel krümelig braten. In der Zwischenzeit die Paprika abwaschen einen Deckel abschneiden und das Innenleben und Kerngehäuse entfernen.

Ein Drittel des Reis mit dem Hack mischen 1 Tl Kreuzkümmel, 1/2 Tl Piment, 2 Tl Paprikapulver und 1/2 Tl Zimt würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Paprikaschoten damit füllen.

Die Paprikaschoten in eine Ofenform stellen, mit den gewürzten passierten Tomaten begießen und alles bei 180° Umluft für 45 min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Joghurt plus Salz und Knoblauch mit einem Pürierstab schaumig rühren und vor dem Servieren mit Rosenpaprikapulver bestreuen.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen und mit dem der Joghurtsauce und dem restlichen Reis servieren.