

**Menü** ≡**ZUTATEN:**

500 Gramm Rinderhack

500 ml Passierte Tomaten

1 gewürfelte Zwiebel

4 Paprika

150 Gramm Ricotta

2 EL Saure Sahne

2 EL geriebenen Parmesan

4 EL geriebenen Käse

3 EL Pizzaolos Secret von Royal Spice *

6 Lasagne Platten

2 EL gefrorener Basilikum

Salz, Pfeffer, Paprika

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | Paprika mit Lasagne gefüllt

ZUBEREITUNG:

1. Das Rinderhack mit dem Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit den gewürfelten Zwiebeln im ET4,5 von Petromax * anbraten.
2. Die passierten Tomaten und das Pizzaolos Secret zu dem Rinderhack geben und kurz aufköcheln lassen.
3. Bei der Paprika den Deckel abschneiden und gut aushöhlen, vorsichtig nicht dass

3. Bei der Paprika den Deckel abschneiden und gut auswaschen, vorsichtig, nicht, dass ihr Löcher rein schneidet.
4. Den Ricotta mit der sauren Sahne, dem Parmesan und dem Basilikum vermischen.
5. Die Lasagneplatten kurz in heißem Wasser vorkochen.
6. Die Paprika wie folgt füllen: Tomatensauce, Lasagne Platten, Ricotta, Lasagne Platten, Tomatensauce usw., je nach Größe, kann die Menge variieren. Abschließend Tomatensauce und geriebenen Käse drüber streuen. Die gefüllten Paprika in den Dutch Oven stellen.

Sehr lecker. Durch den Ricotta aber auch sehr mächtig. Viel mehr als eine Paprika braucht man nicht pro Person. Ihr müsst das unbedingt mal ausprobieren.







WERBUNG



**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**

www.burger-buns.com



Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



NAMIBIAN BRAAI

