

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Gefüllte Paprika

Stichworte: Gemüse, Paprika, Zimt, Gewürze

3	Zwiebeln,		einige Pinienkerne,
2,50 cups	Rundkornreis,	1	Hand voll Korinthen,
	Salz,	1	cup Olivenöl,
1	Teel. Zucker,	6	Paprika (rot, grün, gelb),
2	Essl. Tomatenmark,		Butter für die Form
1	Teel. Zimtpulver,		

Die geschälten Zwiebeln reiben und in 2 Tassen Wasser aufkochen.

Den Topf vom Feuer nehmen, Reis, Salz, Zucker, Tomatenmark, Zimtpulver, Pinienkerne, Korinthen und Öl dazugeben und alles gut vermengen.

Die Paprika waschen und vom Kerngehäuse befreien.

Mit der Reismasse füllen, in eine ausgefettete Auflaufform setzen und im Backofen bei 250 Grad etwa 1/2 Stunde garen.