

Für das gefüllte Paprika verwendet man am besten die keinen türkischen Paprika. Bei der Verwendung der großen Paprikaschoten ist es empfehlenswert diese vorher kurz zu blanchieren das die sonst nicht gar werden.

## **Rezept Filfil rumi mahshi – Mit Hack gefüllte Paprika**

---

### **Zutaten**

- 500 g Paprika
- 1 Zwiebel
- 1/2 Tasse Reis
- 250 g Rinder- oder Lammhack
- 1 kleine Dose Tomaten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 

### **Zubereitung**

Von den Paprika den Stiel und die Kerngehäuse entfernen.

Zwiebel sehr fein hacken. Das Fleisch , Reis, Zwiebel, 1 Esslöffel Öl und eine halbe Tasse von den Tomaten gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika lose füllen, das der Reis beim kochen sein Volumen vergrößert.

Die Paprika in einen Topf aufrecht stellen. Den Rest der Tomaten und einen Esslöffel Olivenöl mischen und über die Paprika gießen. Bei kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen.