

VEGANE GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



50 Min.



Vegan



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

200 g	Reis
300 ml	Wasser
1/4 TL	Gemüsebrühe
etwas	Salz
200 g	gehackte Tomaten aus der Dose
2	große rote Paprika(s)
2	große gelbe Paprika(s)
etwas	Pfeffer
350 g	Champignons
1	kleine Gemüsezwiebel(n)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
3 Stange(n)	Frühlingszwiebel
2 Packung(en)	Petrella Vegan Peppasweet (á 125 g)
100 ml	Wasser
8	Tortilla Chips, gehackt

Petrella Produkte



Petrella Vegan Peppasweet



VEGANE GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



50 Min.



Vegan



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Reis mit 300 ml Wasser, Gemüsebrühe, Salz und der Hälfte der gehackten Tomaten kurz aufkochen und dann ca. 15-20 Minuten bei geringer Hitze garen lassen.
2. Paprika(s) waschen, längs halbieren, entkernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Auflaufform legen oder auf einem Backblech verteilen.
3. Champignons putzen und würfeln. Gemüsezwiebel(n) schälen, würfeln und mit Öl und den Champignonwürfel in einer Pfanne anbraten. Dann Tomatenmark zugeben, kurz mit anbraten und mit den restlichen gehackten Tomaten ablöschen. Anschließend die Hitze herunterstellen.
4. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden, einige zur Dekoration bei Seite legen.
5. 2/3 vom Petrella Peppasweet zusammen mit den Frühlingszwiebeln in die Champignon-Pfanne geben und alles mit dem fertig gegarten Reis vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
6. Die Masse in die Paprikahälften füllen und Wasser in die Auflaufform gießen. Dann im Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze im unteren Drittel ca. 25-30 Minuten backen.
7. Paprikaschoten auf Teller geben, den restlichen Petrella Peppasweet auf den Paprikaschoten verteilen und mit den Frühlingszwiebelringen und Tortillachipsbröseln bestreuen.