

... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken

Gebratene gefüllte Paprika



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 **Kommentare**

 15 Min.  simpel  15.08.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 Paprikaschote(n), rot oder gelb

2 Knoblauchzehe(n)

1 Zwiebel(n)

250 g Tomate(n), stückige aus der Dose (Pizzatomen)

300 g Cherrytomate(n)

100 g Feta-Käse

100 ml Rotwein

50 g Oliven, schwarze ohne Stein

1 EL Basilikum, frisch gehackt

n. B. Olivenöl

Oregano

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie weich sind. Den Rotwein, die Dosentomaten und 1 EL gehacktes Basilikum zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön eindickt und nach Belieben salzen.

Die Cherrytomaten (größere Tomaten eventuell halbieren), die Oliven und den zerbröselten Feta-Käse mit einem Schuss Olivenöl in einer Schale vermischen und mit etwas Oregano und Salz würzen.

Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Bratenform legen. Dann die Hälfte der Paprikaschoten mit der Tomaten-Feta-Mixtur füllen, etwas Tomatensauce drüberträufeln und die restliche Tomaten-Feta-Mixtur darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und etwas Oregano drüberstreuen.

Dann die Bratenform mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 200°C ca. 25 - 30 Minuten garen. Die Folie entfernen und weitere 10 - 15 Minuten braten, bis die Paprikahaut Blasen wirft und die Tomaten leicht beginnen, zu zerfallen. Aus dem Backrohr nehmen, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Rezept von

Stivo25

Weitere Rezepte von Stivo25

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

backkartoffel rezepte, csrbonara rezepte, erdbeerroulade rezepte, gelatine rezepte,
heidelbeergelee rezepte, rotauge rezepte, sinner rezepte, stroganoff rezepte,
topfenockerl rezepte, veganeshauptgericht rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH