# Gefüllte Paprika - Halloween Edition

## Zutaten

- 600 g Paprika
- 80 g Reis
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 250 g gemischtes Faschiertes
- 300 ml Trinkwasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Tomaten Bolognese
- 100 g geriebener Käse

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden, die weißen Innenhäute und Kerne entfernen. In jede Paprikaschote ein Halloween Gesicht schlitzen. Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

3. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und Zwiebeln darin anbraten. Faschiertes zugeben und mitbraten, anschließend Wasser zugießen und MAGGI Fix für Tomaten Bolognese einrühren. Einmal aufkochen lassen und den Reis dazugeben. Die Masse anschließend in die ausgehöhlten Paprikaschoten geben.

4. Mit Käse bestreuen. Den Deckel neben den Paprikaschoten auf das Backpapier legen und für ca. 10-15 Minuten im Backrohr backen.

### Nährwerte

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 27,13 g |
| Energie | 393,5 kcal |
| Fett | 20,91 g |
| Eiweiß | 23,33 g |

40 Minuten

4 Portionen