

# Paprika mit Reisfülle

## -Griechische Art-

1-2 Tassen Brühreis

6 Paprika

3 Dosen stückige Tomaten (oder die entsprechende Menge an frischen Tomaten)

2-3 kleingeschnittene Zwiebel

1 ½ Tassen Olivenöl

3 EL feingehackte Petersilie

1 TL Minze

Salz- Pfeffer



Den gewaschenen Paprikaschoten den oberen Teil wie einen Deckel abschneiden. Die Samenkörner aus den Paprika entfernen. Die Paprika in einen Dotch stellen, salzen und pfeffern. In einen Topf die Zwiebeln in Öl hellgelb andünsten und bei Mittelhitze mit dem Reis, Petersilie, Minze, Salz, Pfeffer den kleingeschnittenen Tomaten und etwas Wasser ca. 10 min. schmoren. Mit dieser Mischung die Paprika zu  $\frac{3}{4}$  voll füllen die Deckel aufsetzen und bei Mittelhitze ca. 60 min. im Dotch backen.

**Anmerkung:** Man kann auch zwischen die Paprika länglich geviertelte Kartoffelstücke legen. Wenn man 2 kleingeschnittene Tomaten und eine Tasse Olivenöl in den Dotch gießt wird das Essen saftiger.

