



>> Gefüllte Paprika mit Hähnchen und Mozzarella <<

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 rote Paprikaschoten
- 450 g halbe Hähnchenfilets
- 300 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Kräuter gemischt
- 125 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Von der Paprikaschote jeweils einen Deckel abschneiden. Paprika aushöhlen und in eine gefette Auflaufform setzen. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Die geschälten Möhren und die Zwiebeln fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenfilets darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Zwiebeln zufügen und ca. 3 Minuten mitbraten. Möhren, Tomatenmark und Kräuter untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und kurz weiterbraten. 100 ml Wasser zufügen und aufkochen. Mozzarella abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und unter die Hähnchenmischung rühren. Ca. 2 Minuten mitgaren.

Die Hähnchenmischung in den Paprikaschoten verteilen. Schoten in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen bei 200 °C 20-25 Minuten überbacken.