

## ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack  
2 Paprikaschoten (rot)  
250 g Langkornreis  
2 Scheiben Toast  
1 Zwiebel  
200 ml Dosentomaten  
1 Glas Paprika (gegrillt)  
100 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Nach Bedarf: Salz, Pfeffer, Oregano (getrocknet), Paprikapulver



Ein Klassiker in vegan? Probiere unsere gefüllte Paprika mit veganem Garden Gourmet Sensational Hack und Reis. Ein leichtes Gericht, perfekt zum Mittag- oder Abendessen!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Sauce

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl ca. 5 Minuten glasig anschwitzen. Danach die Tomaten hinzugeben und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.

### 2. Vorbereitung Zutaten

Währenddessen die gegrillte Paprika aus dem Glas klein schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Beides zum Schluss mit in die Sauce geben und abschmecken.

### 3. Zubereitung Hackmasse

Für die Hackmasse: Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und mit dem Garden Gourmet Sensational Hack mischen, anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

### 4. Zubereitung gefüllte Paprika

Diese Masse in die halbierten Paprika füllen, die Sauce in eine Auflaufform geben und darauf die gefüllte Paprika legen. Anschließend im Ofen bei 160 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

### 5. Zubereitung Reis

Den Reis in Salzwasser garen, dann kurz abtropfen lassen und in tiefe Teller geben. Zum Schluss die Paprikaschoten zusammen mit der Sauce darauf anrichten.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**