

Name:
Rezeptblatt

Klasse:

Datum:

Paprikaschoten mit Schafskäsefüllung

20 Pers.	60 Pers.	Zutaten	Herstellung
1500 g 300 ml. 50 g	4500 g 1000 ml. 150 g	Tomatenmus Sahne Mehl Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano	Alle Zutaten verrühren und auf mehrere Einsätze für den Kombidämpfer verteilen.
10	30	rote Paprikaschoten	waschen, halbieren, putzen und waschen, dabei jeweils den halben Stiel dranlassen
5 4 1500 g	15 12 4500 g	Füllung: Bund Lauchzwiebeln rote Paprikaschoten Fleischtomaten	putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden waschen, putzen, waschen und in Würfel schneiden abziehen, Stielansatz entfernen und in Würfel schneiden
1000 g 5 15	3000 g 15 45	Schafskäse Eier Zwiebäcke Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano	in Würfel schneiden fein zerbröckelt alle Zutaten mischen und die Füllung in die Paprikahälften verteilen
			Die Paprikahälften in die Tomatensoße setzen und im Backofen bei 175 °C Umluft ca. 25 Minuten garen

Beilage: Reis