



GEFÜLLTE PAPRIKA MIT HÄHNCHEN UND MOZZARELLA

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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



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

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchenfilet 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 die Paprikaschoten verteilen. Schoten in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen bei 200 °C, 20-25 Minuten überbacken.

