Gefüllte Paprika aus dem Airfryer mit Hackfleisch und Tomatensauce

Saftige Paprika mit würziger Hackfleischfüllung und ORO di Parma Tomate passiert mit Basilikum

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Diese gefüllten Paprika aus dem Airfryer kombiniert würzig angebratenes Hackfleisch mit aromatischer ORO di Parma Tomate passiert mit Basilikum.

Das Rezept ist schnell vorbereitet, einfach zubereitet und wird mit einer fruchtigen Tomatensauce serviert.

Zutaten

Zutaten:

4 große Paprika (rot oder gelb)

300 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)

700 ml ORO di Parma Tomate passiert mit Basilikum (Glasflasche)

1 Zwiebel (ca. 80 g), fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 EL Olivenöl

50 g Parmesan, gerieben

1 TL Oregano

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

Schritt 1: Paprika vorbereiten

Die Paprika waschen. Die Deckel abschneiden und die Kerne sowie weißen Innenhäute entfernen.

Schritt 2: Aromatische Basis anbraten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin 2–3 Minuten glasig anschwitzen.

Schritt 3: Hackfleisch zubereiten

Das Hackfleisch hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Schritt 4: Tomatensauce einarbeiten

200 ml ORO di Parma Tomate passiert mit Basilikum zur Hackfleischmasse geben. Alles 3–4 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 5: Paprika füllen

Die Hackfleischmischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Paprika verteilen. Anschließend mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Schritt 6: Gefüllte Paprika im Airfryer garen

Die gefüllten Paprika in den Airfryer setzen und bei 180 °C etwa 12–15 Minuten garen, bis die Paprika weich und der Parmesan goldgelb ist.

Schritt 7: Mit Tomatensauce servieren

Die restlichen 500 ml ORO di Parma Tomate passiert mit Basilikum erwärmen und als Sauce zu den gefüllten Paprika servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte