

Vegetarische Rezepte

Gefüllte Türkische Paprika

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Gemüse, Chilis, Gefüllt, Paprika, Türkei, Vegetarisch

8 kleine Türkische Dolmar (Dolmalik)	Frische Petersilienblätter,
- Paprikas	- zerkleinert
3 Zwiebeln	Rosinen
2 Tomaten	Salz
4 Tasse/n Reis	Pfeffer
Frische Pfefferminzblätter,	Pul Biber (Chiliflocken)
- zerkleinert	

Ich nehme die kleinen grünen türkischen Paprika (Dolmar / Dolmalik) zum füllen. Man kann natürlich auch die üblichen großen Paprikas nehmen, muss dann aber die Mengen anpassen.

Für die Füllung Zwiebeln und Tomaten würfeln und mit dem Reis in Öl andünsten. Etwas später klein gezupfte Pfefferminz-, Petersilienblätter und die Rosinen hinzufügen. Mit Salz, Pul Biber und Pfeffer abschmecken. Vor dem Befüllen die Stielansätze der Paprikas als Deckel ausschneiden und das Innere entfernen.

Die gefüllten Paprikas in einen mit sehr wenig Wasser gefüllten Topf stellen und ca. 20 Minuten dünsten.