



Besser essen.  
Besser leben.

# Gefüllte Paprika

👤 4 Personen ⌚ 15 Minuten 🌊 10 Minuten 🍳 normal

## Zutaten

4 Stck. rote Paprika  
500 g gemischtes Hackfleisch  
2 Stck. Möhren  
1 Stck. Knoblauchzehe  
4 Stck. Babybell  
1 Prise Salz, Pfeffer  
1 Stck. Zwiebel  
100 ml Schlagsahne  
100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)



## Zubereitung

### Hackfleischmasse

1. 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" bis zum Fleischfenster aufheizen. Nach dem Aufheizen die Navigeno auf Stufe 6 schalten. Das Hackfleisch gut anbraten. Möhren, Knoblauch und Zwiebeln mit dem Quickcut kleinschneiden. Anschließend passierte Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, und Möhren in den Topf hinzugeben. Das ganze gut mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Paprika dünsten / Soße

2. Den Stumpf von der Paprika abschneiden und entkernen. Anschließend die Paprika zur Hälfte mit der Hackfleischmasse befüllen. Danach ein Babybel in die Paprika legen und die restliche Paprika mit der Hackfleischmasse befüllen. Anschließend die Schlagsahne in die restliche Hackfleischmasse geben.

3. Die Paprika in den Topf legen und die Navigeno auf Automatik stellen. Anschließend den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen und auf das Möhrensymbol drehen.

### Käse überbacken

4. Nach dem Dünsten, den Topf in den Servierdeckel stellen. Anschließend den Gauda auf die Paprika. Danach die Navigeno überkopf auf den Topf legen. und auf Stufe 2 drehen. Den Audiotherm auf 5 Minuten stellen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Quick Cut



Topf 24cm 3.5l



Navigenio