



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Gefüllte Halloween Paprika Chili con Carne Style

Gefüllte Halloween Paprika Chili con Carne Style

1 Packung Don Enrico Chili con Carne Mix

500 g Rinderhackfleisch

100 ml Wasser

1 Dose Don Enrico Kidney Beans natural

1 Dose geschälte Tomaten

0.5 Dose Mais

6 Stück(e) mittelgroße orange Paprika

150 g geriebener Gouda

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Gefüllte Halloween Paprika Chili con Carne Style

1.

Paprika waschen und auf der Stielseite einen Deckel abschneiden. Diesen beiseitelegen. Kerngehäuse entfernen und Gesichter in die Vorderseite schnitzen.

In einer großen Pfanne das Hackfleisch in Öl anbraten.
100 ml Wasser zum Fleisch geben, die Chili con Carne
Mischung dazugeben und kurz aufkochen. Kidneybohnen,
Mais und geschälte Tomaten hinzufügen. Alles einmal
kurz erhitzen und köcheln lassen, bis es ein wenig
eindickt.

Masse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen und mit
Gouda bestreuen. Diese dann auf ein Backblech (mit
Backpapier ausgelegt) setzen. Deckel mit auf das
Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C
Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten
backen, bis der Käse bräunt.