

## GEFÜLLTE PAPRIKA MIT TOFU UND VEGETARISCHEM HACKFLEISCH



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Gelbes thailändisches  
Curry 450 g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g

### ZUTATEN

4

- 4 Paprika
- 300 g vegetarisches Hackfleisch
- 1 Ei
- 0,5 dl Kokosnussmilch
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 2 Tomaten
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 150 g Tofu
- 2 Frühlingszwiebel 2 g geschnittenes Thai-Basilikum
- 5 g gehackter Schnittlauch
- 10 g geschnittener Koriander
- Öl zum Braten
- Reis
- Chili-Sauce

### ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen. Die Paprikaschoten oben abschneiden und aushöhlen. Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. In Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe und den Tofu in kleine Würfel schneiden. Mit Schalotte, Paprika, Ingwer und Zitronengras in etwas Öl anbraten. Die Tomaten hinzufügen. Hackfleisch, Ei, Kokosmilch und Kräuter unterrühren und die Paprika mit der Mischung füllen. Die Paprika 20 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen. Mit Reis und Chilisauce servieren.

# BRESC



Zitronengraspüree 450g