

# Gefüllte Paprika mit Bandnudeln



Ein leckeres Nudelgericht von Isabelle Rossi aus Aspet.

Fotos: Guy Wolff

**D**ie Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden und die Kerne und Trennwände entfernen.

Das Rinderhack mit der Petersilie (etwas zum Dekorieren zurückbehalten), den Schalotten, dem gepressten Knoblauch, den Toastbrösel, dem Ketchup, dem Senf, dem Ei und dem Parmesan vermischen. Diese Farce in die Paprikaschoten füllen und die Deckel aufsetzen (eventuell mit einem Zahnstocher fixieren).

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die roten Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Die Romatomen und die gefüllten Paprikaschoten in den Bräter geben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den gehackten Knoblauch und das Tomatenmark zugeben. Bei schwacher Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Auf großen Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

## Zutaten für vier Personen

4 rote Paprika	1 Ei
500 g Rinderhack	4 EL Parmesan
1 Bund Petersilie (fein gehackt)	400 g Pappardelle
3 Schalotten (fein gehackt)	2 rote Zwiebeln (in feine Streifen geschnitten)
3 gepresste Knoblauchzehen	8 Romatomen (geviertelt)
3 gehackte Knoblauchzehen	125 ml Weißwein
6 Scheiben Toastbrot vom Vortag (zerbrösel)	1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup	6 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Weintipp

Dazu passt ein saftiger Italiener: ein Nebbiolo oder ein Chianti. Oder ein Cabernet aus dem Languedoc.