

# Gevulde paprika met gehakt en tomatensaus

## Ingrediënten: 4 personen

- 5 flinke paprikas in (*liefst*) verschillende kleuren (*1 paprika wordt gebruikt voor de vulling*)

## Saus:

- 2 blikjes tomatenblokjes
- 1 flinke ui (*gesnipperd*)
- 2 teentjes knoflook (*gesnipperd*)
- 2 theelepels gedroogde oregano
- peper, zout

## Vulling:

- plm. 600 gram mager rundergehakt
- 1 flinke ui (*gesnipperd*)
- 2 teentjes knoflook (*gesnipperd*)
- (*1 paprika zie boven gesnipperd*)
- 150 gram geraspte belegen kaas
- peper, zout

## Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden C.

## Saus:

1. Doe de tomatenblokjes, gesnipperde ui en knoflook in een grote vuurvaste schaal.
2. Maak op smaak met wat peper, zout en gedroogde oregano.
3. Was de paprikas.
4. Snij 4 paprikas dwars door en verwijder de zaadlijsten en de steel.
5. Zet de halve paprikas op de tomatensaus in de schaal.
6. Maak de de overgebleven paprika schoon en snij deze in kleine blokjes.

## Bereidingswijze

## Vulling:

1. Bak het gehakt rul in een droge koekenpan of wok.
2. Voeg de uisnippers en knoflook toe en bak tot ze glazig zien.
3. Voeg de paprika-stukjes toe en bak even mee.
4. Maak de massa op smaak met peper en zout en eventueel wat oregano.
5. Roer het grootste deel van de geraspte kaas door het gehakt.
6. Vul de paprikas met het gehakt.
7. Strooi de rest van de geraspte kaas over de paprikas.
8. Zet de schaal plm. 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

**Serveertips**

Lekker met rijst.