



Gefüllte Spitzpaprika mit Lachs

Zutaten:

200g Basmati Reis
3 Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
1 Limette
200g Lachsfilet
2 Spitzpaprika
Salz, Pfeffer
Öl



Zubereitung:

Kochen Sie zunächst den Reis gar. Parallel schneiden Sie das Gemüse sowie das Lachsfilet klein, würzen es mit Salz und Pfeffer. Auch die Petersilie kleinschneiden und untermengen. Mit Limettensaft und etwas Öl benetzen.

Die Spitzpaprika bitte teilen und entkernen. Den garen Reis unter das Lachsgemüse mischen und auf die Paprikahälften verteilen.

Nun die gefüllten Spitzpaprikahälften bei 180°C für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Servieren.

Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN