



Zwischengang: Gefüllte Paprika mit Arrosto-Hackfleischfüllung und Granatapfelhaube



Das brauchen Sie für 4 Personen

4 große rote Paprika
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Granatäpfel / 1 Zwiebel

Zum Garnieren

Paprikadeckel mit Strunk
Granatapfelkerne
Frühlingszwiebel

Rezept

- Paprika aushöhlen
- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, andünsten und das Hackfleisch anbraten
- Die Granatapfelkerne auslösen und einen Teil der Kerne mit Hackfleisch und Zwiebel vermengen und mit Arrosto-Gewürz abschmecken.
- Die Füllung in die Paprika geben und die Paprika mit Alufolie umwickeln und im Ofen bei 130 °C ca. 45 Minuten garen.
- Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und mit der Paprika in der Mitte des Tellers anrichten.
- Paprikadeckel anlehnen, Granatapfelkerne als Haube einfüllen und Frühlingszwiebelringe darüber streuen. Fertig!

Unsere Weinempfehlung zu Arrosto

- Feinfruchtige Rotweine, wie Spätburgunder, brauchen als kontrastreiches Gegengewicht beim Essen, ein feinfruchtig scharfes Gewürz. Arrosto hebt die Fruchtigkeit und schafft ein schönes Mundgefühl.