



## **Gefüllte Tomaten und Paprika**

### **Etlı Domates ve Biber Dolması**

Etlı Domates ve Biber Dolması ist ein traditionelles türkisches Gericht, bei dem Tomaten und Paprika mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis und Gewürzen gefüllt werden. Es ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das oft als Hauptgericht serviert wird.

Etlı Domates ve Biber Dolması ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Nährstoffen und eignet sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

4 Fleischtomaten

4 Paprika

50 g Margarine

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

**Für die Füllung**

400 g Rinderhack

2 Zwiebel(n)

40 g Reis

1 Bund Dill

1 Bund Petersilie

#### **Vorbereitung**

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen und flachen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aushöhlen. Dill und Petersilie waschen und fein hacken.

#### **Zubereitung**

Das Hackfleisch, die Zwiebeln, Dill und Petersilie und das Tomatenmark zu einem Fleischteig kneten. Die ausgehöhlten Tomaten mit dem Hackfleischteig füllen, den Deckel wieder aufsetzen und in einem Topf aufreihen. Mit Fettlocken belegen und mit Wasser begießen und bei Mittelhitze zugedeckt 30 bis 35 Minuten dünsten.