



Spitzpaprika mit Wildschweinhack



Spitzpaprika mit Wildschweinhack

Für 4 Personen

- 300 g Wildschweinhack
- 1 EL Butterschmalz
 - 1 rote Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 8 Spitzpaprika, rot und gelb
- 200 g Griechischer Feta
- 100 ml Gemüsebrühe
- 250 g Bulgur,
nach Packungsanleitung zubereiten
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 feuerfeste Form
- Alufolie
- etwas Butter

So wird's gemacht

Wildschweinhack in **Butterschmalz** anbraten. **Salzen** und **pfeffern**.

Zwiebel und **Knoblauch** schälen, fein hacken und zu dem **Hackfleisch** geben.

Paprika waschen, den Deckel entfernen und längs halbieren.
Strunk herausschneiden.

Paprikadeckel sehr fein würfeln, zu dem **Hack** geben und kurz mitdünsten.
In eine Schüssel füllen. 1/3 vom **Bulgur** dazugeben. **Feta** zerbröseln.
Alles gut mischen und abschmecken.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Form ausbuttern. **Paprika** mit der Masse füllen und in die Form setzen.
Gemüsebrühe angießen. Form mit **Alufolie** abdecken und für 35-40 Minuten
in den Ofen stellen.

Vor dem Servieren den restlichen **Bulgur** mit etwas **Butter**
in der Pfanne erwärmen und dazu reichen.