

## Auf die Füllung kommt es an: 9 Rezeptideen für gefüllte Paprika



Die Paprika ist schon eine echt schöne Frucht. Oder ein Gemüse? Nein, Paprikas sind ein Fruchtgemüse. Kaum gehst du in den Supermarkt, strahlen sie dich in knalligen Farben an. Da kannst du doch kaum widerstehen, oder? Prompt hast du sie im Einkaufskorb und es kommt die Frage auf: Was mache ich jetzt mit den Dingen? Da es ja bekanntlich auf die inneren Werte ankommt, kannst du die Paprika mit leckersten Zutaten füllen. Hier findest du 9 frische Rezeptideen zum Füllen der gesunden Schoten.

### Vegan gefüllte Paprika mit Quinoa, Bohnen und Brokkoli

Ganz ohne Fleisch, aber dennoch voller Aroma kommen diese mit Quinoa, Canellini-Bohnen und Brokkoli gefüllten Paprika daher - ein fettarmes Gericht, bei dem du dir um Kalorien keine Sorgen machen musst. [Zum Rezept](#)



[Vegan gefüllte Paprika mit Quinoa, Bohnen und Brokkoli](#)

### Gefüllte Paprika ungarische Art

Ladys and Gentlemen, hier kommt er: der Star unter den gefüllten Schoten. Deeeeeeer Klassiker aus dem schönen Ungarn! Sie sind rot, sie sind grün und sie sind mit luftigem Reis und herzhaft zarten Rind gefüllt. Das ist Soulfood vom Feinsten! [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika ungarische Art – Der Klassiker](#)

### Paprika gefüllt mit Kürbis und gebackenen Eiern

Pack den Pürierstab wieder weg, es gibt heute keine Kürbissuppe. Gönn dem Kürbis stattdessen einen kurzen Zwischenstopp in der Pfanne, fülle ihn in gelbe Paprika und kröne ihn mit einem Ei. Dann geht's nur noch kurz in

## Auf die Füllung kommt es an: 9 Rezeptideen für gefüllte Paprika

den Backofen und fertig ist dein Abendessen. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika mit zartem Kürbis und gebackenen Eiern](#)

### Gefüllte Paprika mit einem Nest aus Spaghetti

Paprika und Spaghetti klingen noch gar nicht so außergewöhnlich. Es gibt viele Pastagerichte mit Paprika in der Sauce. Hier werden die Spaghetti allerdings mit kleinen Anchovis, Kapern und Knoblauch in der Pfanne geschwenkt und anschließend als Nest in eine vorgebackene Paprika gesteckt. Sieht schön aus und schmeckt super! [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika mit einem Nest aus Spaghetti](#)

### Gefüllte Paprika – Lasagne Style

Wenn du einen Garfield zu Hause, der unglaublich scharf auf Lasagne ist, dann mache ihm doch eine Freude und fülle die Paprika mit der vielschichtigen Nudelköstlichkeit aus bella Italia. Wenn du auch den Paprikadeckel oben

auflegst, wird daraus sogar eine richtige Überraschung. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika – Lasagne-Style](#)

### Paprikschoten gefüllt mit Thunfisch, Oliven und Kapern

Es soll mediterran sein, aber besonders schnell gehen? Dann mische fix Thunfisch mit Kapern, Oliven und Mayo zusammen, fülle damit deine Paprika und bedecke sie mit einer schönen Kruste aus Paniermehl und Parmesan. So schnell und einfach lässt sich gutes Essen zubereiten. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika mit Thunfisch, Oliven und Kapern](#)

### Gefüllte Paprika mit Falafel

Du liebst Falafel? Dann sind dir eine, zwei oder drei Kichererbsen-Bällchen vermutlich auch zu wenig. Fülle einfach eine ganze Paprikahälfte mit Falafelteig backe sie

## Auf die Füllung kommt es an: 9 Rezeptideen für gefüllte Paprika

eine Zeit lang im Ofen. Als Abwechslung zu Tahini oder Hummus gibt es dazu eine frische Dillsauce. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika mit Falafel](#)



[Gefüllte Spitzpaprika mit Spinat und Ricotta](#)

### Gefüllte Paprika mit Curry-Reis

Schicke deine Paprika auf eine Reise durch die asiatische Gewürzküche und fülle sie mit leckerem Curryreis und Kichererbsen. Definiere den Klassiker neu. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Paprika mit Curry-Reis](#)

### Spitzpaprika mit Spinat-Ricotta-Füllung

Hier wird ganz spitzbübisch einfach mal eine Ladung Bacon im Ricotta versteckt und dieser dann mit Spinat und Parmesan in Paprikaschoten gefüllt. Was nach einem Krimi klingt, ist tatsächlich sehr spannend: vor allem geschmacklich. [Zum Rezept](#)