



# 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.