



## Gefüllte Spitzpaprika mit Mexikanischer Bolognese

### Zutaten

- 6 rote Spitzpaprika
- 1 rote Chilischote(n)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 200 ml Wasser
- 50 ml Rotwein
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 50 g Tortillachips

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Spitzpaprika waschen, Deckel abschneiden, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Chilischote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch zugeben und mit anbraten. Chilischote(n) zugeben.
4. Wasser und Rotwein zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und ca. 1 Min. kochen lassen.
5. Taco-Chips grob zerkrümeln und unter die Bolognese heben. Die Spitzpaprikaschoten mit der Bolognese füllen, in eine Auflaufform legen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu passt frisches Baguette oder Reis.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	194 kcal
Fett	11 g
Protein	10 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Stück