

# Fleischbällchen mit Paprika

## 1 Zutaten

- 200g Rinderhack
- 200g Thüringer Mett (grob, gewürzt)
- Chiliflocken
- 1 Ei
- 3 bunte Paprikaschoten
- Olivenöl

## 2 Zubereitung

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Hackfleisch, Mett, Chiliflocken und Ei gut verkneten und daraus gleich große Bällchen formen. Den Paprika halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Paprikastreifen zusammen mit den Fleischbällchen in eine Auflaufform geben, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischbällchen kommen dann anschließend für 35 Minuten zum garen in den Ofen. Vor dem servieren werden noch 2 EL Wasser in die Auflaufform geben, alles wird gut verrührt und serviert.