

Frisch gekocht
Freitag, 9. Juni 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Gefüllter Minipaprika auf Bergkäsecreme

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

12 Minipaprika, 300 g faschiertes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, 4 EL Brösel, 1 Ei, 125 ml Obers, 1 EL Petersilie (frisch geschnitten); 4 Tomaten, Olivenöl, 1/2 Bund Basilikum, 3 EL Zucker, 1 EL Tomatenmark; 300 g Kartoffeln (mehlige Sorte, gekocht und gepresst), etwas Milch, 100 g geriebener Bergkäse.

Zum Garnieren: 1 Kartoffel in Julienne geschnitten, in Olivenöl frittiert

Zubereitung

Die Minipaprika aushöhlen (Samen und Kerne entfernen) und samt den abgeschnittenen Deckeln beiseite stellen.

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Ei verrühren. Die Brösel mit dem Obers verrühren und unter die Fleischmasse heben. Die frisch geschnittenen Petersilie untermischen und die Paprika mit der Masse füllen.

Die Tomaten vierteln, in Öl anbraten und in einem geräumigen Geschirr verteilen. Tomatenmark, Zucker und Basilikumzweige untermischen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Paprika hineinsetzen und im Rohr bei 180 °C zugedeckt ca. 30 Minuten garen. Die gegarten Paprika aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für die Bergkäsecreme die Milch aufkochen und die gekochten und gepressten Kartoffeln mit einem Kochlöffel einrühren. Den geriebenen Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gefüllten Paprika auf der Käsecreme anrichten, mit den knusprigen Kartoffeln und der Tomatensauce servieren.