

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gefüllter Paprika mit Kartoffeln

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die gefüllten Paprika

- 4 große grüne Paprika
- 6 große Kartoffeln (mehlig)
- 100 g Schafskäse
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 5 Lorbeerblätter
- 500 ml Tomatensauce
- 1/8 l Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker

Für die Garnitur

- Abrieb einer Zitrone
- Chiliflocken

Zubereitung

1. Für die gefüllten Paprika zuerst die Kartoffeln in der Schale in gesalzenem Wasser weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

2. Dann die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden und unter die Kartoffeln mengen. Die Masse nun mit dem Paprikapulver, etwas Salz, den Chiliflocken, dem Oregano, dem Kümmel, dem Tomatenmark und dem zerbröselten Schafskäse vermengen und gut durchkneten.

3. Nun die Deckel der grünen Paprika vorsichtig abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Kartoffel-Masse mit den Händen in die vier Paprikaschoten hineindrücken und jeweils mit dem Deckel abschließen.

4. Die gefüllten Paprika in eine Auflaufform mit Deckel stellen, die Tomatensauce mit dem Rotwein, etwas Salz, Pfeffer und Kristallzucker verrühren, und gemeinsam mit den Lorbeerblättern, dem Rosmarin- und dem Thymianzweig dazugeben und im vorgeheizten Rohr zugedeckt bei 200° C Umluft 15-20 Minuten schmoren lassen.

5. Zum Schluss die gefüllten Paprika aus dem Rohr nehmen und je ein Stück auf einem flachen Teller anrichten. Etwas Tomatensauce angießen und das Gericht mit Zitronenabrieb und Chiliflocken bestreuen.