

Kochen mit Klaus

Überbackene Spitzpaprika mit Fetafüllung

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 2 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 100 g Tomatenmark, 500 ml pass. Tomaten,
- Pfeffer, Salz, br. Zucker, 125 g Schinkenwürfel, 5 rote Spitzpaprika, 1
- 1 Chili, 200 g Crème fraîche, 250 g Feta, etwas Milch, ital. Kräuter,
- 300 ml Rotwein, Öl, 200 g gerieb. Emmentaler

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein, 4 Knobizehen u. Chili fein würfeln. Von der Spitzpaprika den Deckel lösen u. das Kerngehäuse herauslösen.



2. Schinken in Öl anbraten, Zwiebeln u. Knob mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit passierten Tomaten ablöschen. 100 g Crème fraîche hinzugeben u. ca. 15 Min. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen. Boden einer Auflaufform damit etwas bedecken.



3. Rest Crème fraîche, Schafskäse, Milch u. 80 g gerieb. Käse verrühren. Knobizehe pressen, unterrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Spitzpaprika mit der Käse-Creme füllen u. in die Auflaufform legen. Als nächstes die Sauce über die Spitzpaprika gießen u. bei 200°C 45 Min. backen. Nach 20 Min. mit restl. Käse bestreuen u. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Spiralnudeln servieren.



Erstellt von Klaus am 27.08.2024