



KW 35/2016

Gefüllte Paprikaschoten vegetarisch

Zutaten für 4 Personen

3 Paprika der Länge nach halbiert und ausgekernt, Strunk entfernt, 1 Mozzarella, gewürfelt, 1/2 Dose gehackte Tomaten, 20 Gramm Kapern, 50 Gramm geriebenen Parmesan, 3 Esslöffel Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl .

Zubereitung:

Paprika vorbereiten,

Masse aus Mozzarella, Tomaten, Semmelbrösel, Parmesan, Kapern und 4 El Olivenöl herstellen und mit Gewürzen abschmecken. Paprika mit der Masse befüllen.

Form mit Olivenöl auspinseln, gefüllte Hälften hineinsetzen, 45 Minuten bei 180 Grad backen

.

Paprika-Kartoffelauflauf

Zutaten für 4 Personen :

700 g [Pellkartoffel](#) (festkochend), 600 g bunte [Paprikaschoten](#), 2 Gemüse**z**wiebeln, 4 EL [Öl](#), frische [Kräuter](#) z. B. Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum, 150 g [Crème fraîche](#), 150 g [Schlagsahne](#), 2 [Eier](#), 200 g geriebener [Gruyère-Käse](#)

Zubereitung:

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, Stielansätze, Trennwände und Kerne entfernen. Die Schotenhälften waschen, blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen. Anschließend in etwa 2 x 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und längs halbieren. Die Hälften fächerartig einschneiden und in 3 gleich große Teile schneiden.

Die Zwiebeln in heißem Öl leicht anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Kräuter waschen und fein hacken. Crème fraîche mit der Sahne, den Eigelben und mit der Hälfte des geriebenen Käses verquirlen. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Backform ausfetten, eine Schicht Kartoffelscheiben hineinlegen, diese mit den gehackten Kräutern bestreuen und etwas Eiercreme darüber gießen.

Die gemischten Paprikastücke darauf verteilen und erneut etwas Eiercreme darüber gießen. Mit den restlichen Kartoffeln und der übrigen Eiercreme so fortfahren. Mit einer letzten Paprikaschicht und den gebratenen Zwiebeln abschließen. Nun den restlichen Käse darüber streuen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Kräutern garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967