

# Vegetarisch gefüllte Paprika mit rotem Basilikum



(c) Margit Gietler/ mmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN


4 – 8 Paprika nach Belieben  
200 g Couscous, gegart  
250 g mehlig Erdäpfel, gekocht,  
durch die Erdäpfelpresse gepresst  
2 EL Olivenöl  
3 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Crème fraîche  
2 Eier  
50 g getrocknete Paradeiser  
50 g grüne, Oliven entsteint  
roter Basilikum  
Salz, Chili, Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG DES GEFÜLLTEN PAPRIKA

Den Deckel mit Stiel von den Paprika abschneiden und aufheben. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen und innen und außen waschen.

Olivenöl erhitzen, die gewürfelten Schalotten anschwitzen, gehackten Knoblauch begeben und kurz mitschwenken und über die gepressten Erdäpfel geben. Couscous, Eier, Crème fraîche einrühren und die gehackten getrockneten Paradeiser und Oliven begeben. Reichlich roten Basilikum schneiden, beimischen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat abschmecken.

Die ausgehöhlten Paprikaschoten mit der vorbereiteten Fülle füllen, mit dem Deckel verschließen, in eine gebutterte feuerfeste Form setzen und bei 160° C ca. 30 min backen.



Wir wünschen  
guten Appetit!

