



GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

Draußen stürmt es und in der Küche wirds einem warm ums Herz. Der Große Ofenzauberer erleichtert dir das Schmorbraten in deiner Küche. Befülle deinen Ofenzauberer und mehr hast du nicht zu tun - den Rest übernimmt die Stoneware. Danke liebe Susanne Altschuh für deine Rezept-Inspiration die du mit uns teilst.

ZUTATEN

- 2 Paprika halbiert
- 3 Stängel Frühlingszwiebeln
- 70 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zucchini
- 70 g Ayvar Rustikal
- 220 g Schafskäsecreme (vom Türken fertig gekauft)
- 100 g geriebenen Käse
- 800 g Kartoffeln
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer und Paprikagewürz

ZUBEREITUNG

- Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Zucchini, getrocknete Tomaten, Ayvar und die Schafskäsecreme in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- Die Paprikahälften damit befüllen, auf den Großen Ofenzauberer legen und mit dem Käse bestreuen.
- Die Füllung muss nicht unbedingt gewürzt werden, da die Schafskäsecreme ja schon würzig genug ist.
- Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Rapsöl, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz vermischen und auf dem Großen Ofenzauberer um die Paprika herum verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 40-45 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de