

Gefüllte Paprika mit Fetakäse und Gemüse in der großen Ofenhexe® von Pampered Chef® und dem Thermomix® zubereitet



Zutaten und Zubereitung:

- 3 Stängel Frühlingszwiebeln
- 10 kleine frische Champions
  - 1 Tomate
  - 1 kleine Zucchini
  - 1 Päckchen Fetakäse
- 
- Mit Salz, Pfeffer und Schafskäsegewürz würzen
- Das alles in den Mixtopf geben und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern
- 
- 2 rote Paprika halbieren und damit befüllen
  - 500g Kartoffeln
  - Noch ein paar Champions
    - 1 Tomate
  - 1 Flasche fertige Tomatensauce
- In Mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben und mit 1 Flasche fertige Tomatensauce vermischen.
- Das Ganze in die große Ofenhexe® von Pampered Chef® geben und den Paprika darauf legen.
- Bei 230 Grad ca. 45 min garen - Rost/unterstes Einschubfach/Ober-/Unterhitze.
- 
- Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.
- 
- Rezeptidee von Susanne Altschuh
- 
- **Folgende Produkte wurden für diese Rezept verwendet.**
  - [Große rechteckige Ofenhexe - hier anschauen](#)
  - [Kuchengitter von Pampered Chef - hier anschauen](#)
  - [Silikonhandschuhe von Pampered Chef - hier anschauen](#)

