



## Paprika mit Kartoffelfüllung

mit Basilikum-Käse-Dip und Pinienkernen



30-40min



3-4 Personen

Gefüllte Paprika ist eines unserer liebsten Gerichte, weil es so wandelbar und köstlich ist. Wir haben uns heute eine ganz besondere Füllung für die knackigen Schoten einfallen lassen: cremig gestampfte Kartoffeln, veredelt mit Basilikum, Knoblauch und zarter Endivie. Und natürlich darf eine geschmolzene Käsehaube nicht fehlen! Dazu gibt es einen cremigen Dip und eventuell übrig gebliebenen Kartoffelstampf. Mehr ist mehr!



## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Basilikum
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben<sup>7</sup>
- 1 Endivie
- 20g Pinienkerne

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 522kcal, Fett 20.4g, Kohlenhydrate 58.2g, Eiweiß 25.2g



### 1. Paprika backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Paprika** jeweils halbieren und entkernen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und im Ofen in 15-17Min. weich backen.



### 4. Stampipot stampfen

Die **Endivie** in dünne Streifen schneiden. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** und ggf. etwas Butter hinzugeben. Den **restlichen Basilikum**, den **Knoblauch** und die **Endivienstreifen** unterrühren, bis sie zusammengefallen sind. Den **Stampipot** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. gar kochen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen.



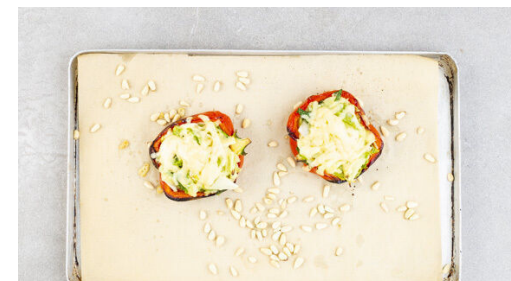
### 5. Paprika überbacken

Die **Paprika** aus dem Ofen nehmen, jeweils mit dem **Stampipot** befüllen und mit dem **restlichen Käse** bestreuen. Zurück in den Ofen geben und 5-8Min. überbacken, bis der **Käse** goldbraun und geschmolzen ist.



### 3. Dip anrühren

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Joghurt** mit **¼ des Käses**, der **½ des Basilikums**, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren.



### 6. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** auf das Backblech mit der **Paprika** geben und die letzten 3-4Min. im Ofen mitrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Die **Paprikahälften** auf Teller verteilen, mit dem **Dip** anrichten und mit den **Pinienkernen** garniert servieren.