



Paprika mit Kartoffelfüllung

mit Basilikum-Käse-Dip und Pinienkernen



30-40min



2 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!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Endivie
- 10g Pinienkerne

- Salz und Pfeffer

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 532kcal, Fett 20.7g,
Kohlenhydrate 59.8g, Eiweiß 26.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen 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 Prise Salz würzen und im Ofen in 15-17Min. weich backen.



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



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



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



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.



Die **Pinienkerne** auf das Backblech mit der **Paprika** geben und die letzten 3–4 Min. 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.