

Gefüllte Paprika

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	150 ml Milch
100 g Butter	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Für die gefüllten Paprika:

4 Tomatenpaprika	70 g Bergkäse	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	2 Stängel Oregano	200 g körniger Frischkäse
2 Eier	Salz	Pfeffer
60 g Frühstücksspeck	1 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 30 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit Paprika waschen, trockenreiben. Deckel von den Paprikaschoten abschneiden, Kerne und Trennhäute entfernen.

Bergkäse grob reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Thymian und Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen, fein schneiden.

Geriebenen Käse mit Frischkäse und Eiern vermengen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch und Kräuter untermischen.

Die Speckscheiben einzeln von der schmalen Seite her aufrollen.

Käsemasse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen und die Speckröllchen hineinstecken.

Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, die gefüllten Paprika hineinsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und pellen.

Die Milch mit der Butter in einen Topf geben, leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit der Butter-Milch übergießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Sobald die Paprikaschoten gegart sind, jeweils etwas Kartoffelstampf auf Teller geben und die gefüllten Paprika darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 18. August 2021