

32. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Spitzpaprika - Schiffchen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 15 Min.; Backzeit bei 200°C ca. 20-30 Min.

500 g Spitzpaprika, gelb
oder rot
Creme:

2/3 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
200 g Schafskäse
3 EL Crème fraîche
1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Paprikaschoten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und entkernen.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Schnittlauch ebenfalls fein hacken.

Schafskäse in einer Schüssel zerbröseln.

Crème fraîche,

Tomatenmark hinzugeben und mit Knoblauch und Schnittlauch verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann die Paprikahälften gleichmäßig mit der Creme befüllen.

Die gefüllten Schiffchen auf ein mit Backpapier gelegtes Blech setzen und mit Olivenöl beträufeln.

Als Grillvariante:

Spitzpaprika vom Strunk befreien und entkernen, jedoch nicht halbieren. Mit der Creme füllen, in Alufolie einwickeln und auf den Grill legen.

Gemüse-Quiche

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.; Backzeit bei 170 °C ca. 45 Min.

Teig:

200 g Vollkornmehl
5 g Salz, 1 Ei
100 g Butter
50 ml Wasser

In einer Schüssel Mehl geben und in die Mitte eine Kuhle drücken.

Salz, Ei,

Butter

und Wasser hineingeben.

Alle Zutaten vermischen und zu einem festen Teig verkneten. Teig in eine gefettete Form mit Rand legen.

Füllung:

400 g Gemüse
(z. B. Mangold, Paprika,
Zucchini, Champignons)
1 Zwiebel
300 ml Sahne, 3 Eier
1 Parmesan
Salz, Pfeffer

Gemüse waschen,

klein schneiden
und kurz blanchieren.

Zwiebel schälen, fein hacken und dünsten.

Sahne mit Eiern und

geriebenen Parmesan verquirlen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse und Zwiebel auf dem Teig verteilen. Sahne-Eiermasse darüber gießen und mit Käse bestreuen.

100 g Käse