

### 3. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Rote Spitzpaprika, gefüllt mit Hirse, Rosinen und Mandeln

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit

4 Spitzpaprika  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
250 g Hirse  
Salz, Pfeffer  
½ TL Korianderpulver  
1 ½ TL Currypulver  
½ l Wasser  
100 g Rosinen  
4 EL Mandelstifte  
200 g Feta  
500 g passierte  
Tomaten

Deckel der Paprikaschoten abschneiden. Schoten putzen, waschen.  
Zwiebeln und  
Knoblauch schälen und würfeln und in heißem  
Öl andünsten.  
Hirse,  
Salz, Pfeffer,  
Koriander und  
Curry zufügen.  
Wasser zugeben und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze garen.  
Rosinen,  
Mandelstifte und  
50 g Feta zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Paprikaschoten füllen, Deckel aufsetzen.  
Passierte Tomaten in eine Form geben und mit Salz, Pfeffer, Curry und einer  
Prise Zucker würzen. Paprika auf die Soße setzen, mit restlichem Feta  
bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen garen.

## Pastinaken-Pilz-Crostini

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

Ca. 45 Min.

250 g Pastinaken  
250 g Pilze  
1 Zwiebel  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2 EL trockenen Sherry  
1 EL frisch gepresster  
Zitronensaft  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Schmand  
12 Scheiben Baguette  
Kresse

Pastinaken schälen,  
Pilze putzen, beides sehr klein würfeln.  
Zwiebel schälen und fein würfeln.  
Öl in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken, Pilze und Zwiebel darin 10 Min.  
zugedeckt bei mittlerer Hitze garen, salzen und pfeffern.  
Mit Sherry ablöschen und offen 3-4 Min. garen, bis die Flüssigkeit verdampft  
ist. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.  
Pastinaken-Pilz-Masse mit Zitronensaft,  
Senf und  
Schmand mischen, salzen, pfeffern.  
Brotscheiben rösten und Pilzmasse darauf verteilen.  
Kresse vom Beet schneiden, Crostini damit garnieren.