



GEFÜLLTE OFENPAPRIKA MIT QUINOA



60 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

300 g	Quinoa
4	rote Paprika(s), ganz
2	Schalotte(n)
7 Stiele	Thymian
125 g	Fetakäse
1 EL	Öl
1	rote Paprika(s), gewaschen & gewürfelt
1/2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL	Paprika edelsüß
etwas	Salz und Pfeffer
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
120 ml	Gemüsebrühe

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



GEFÜLLTE OFENPAPRIKA MIT QUINOA



60 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Quinoa in Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
2. Die ganzen Paprikas waschen. Von den Paprikaschoten den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen.
3. Schalotten schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Feta würfeln.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Paprikawürfel darin andünsten. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
5. Quinoa, Paprika-Schalottenmischung, 2/3 vom Petrella Peppasweet, Feta und gehackten Thymian in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quinoamischung in die Paprikaschoten füllen. Übrigen Petrella Peppasweet auf den Paprikaschoten verteilen, dann den Paprikadeckel darauflegen.
6. Paprikaschoten in eine ofenfeste Form stellen und mit Gemüsebrühe angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 30–35 Minuten backen. Paprikaschoten herausnehmen und anrichten. Mit übrigem Thymian garnieren.