

Orientalisch gefüllte Paprika

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Bulgur	100 g
Pinienkerne	25 g
Rosinen	40 g
Salz	
Paprika, rot	2 St.
Paprika, gelb	2 St.
Feta	200 g
Minze, frisch	20 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Salatgurken	1 St.
saure Sahne	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Tomaten waschen, über Kreuz einritzen und in den Dampfgaraufsatz legen. In den Mixbehälter 500 ml Wasser geben. Dampfgaraufsatz mit den Tomaten darübersetzen, mit dem Deckel zudecken und auf Dampfgarstufe für 3 Min./Stufe 1 dämpfen, bis die Haut der Tomaten sich löst. Tomaten herausnehmen, häuten, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch würfeln.
2. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Im entleerten Mixbehälter 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Herausnehmen und im Kocheinsatz mit Bulgur, Pinienkernen und Rosinen mischen. Leicht salzen, in den Mixbehälter setzen und so viel Wasser angießen, dass es den Bulgur gerade bedeckt. Für ca. 12 Min./Stufe 1/100 °C garen, bis der Bulgur gequollen ist. Bei Bedarf Garzeit um ca. 3–5 Min. verlängern.
3. Inzwischen Paprika waschen, halbieren und entkernen. Feta mit den Händen grob zerbröseln. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Bulgur aus dem Kocheinsatz nehmen, in einer Schüssel mit Tomaten, Feta und Minze mischen und abschmecken. Paprikahälften damit füllen.
4. Mixbehälter auf 1 l Wasser auffüllen. Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen, gefüllte Paprika in den Aufsatz legen und mit Deckel bei Dampfgarstufe für 30 Min./Stufe 2 garen. Paprika herausnehmen und warm stellen.
5. Mixbehälter leeren und auswischen. Gurke waschen, schälen und grob würfeln. Im Mixbehälter Gurke und saure Sahne 8 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gefüllten Paprika reichen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	487 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	24 g