



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate aller Art, Weißkraut, Fenchel, rote Rüben, Mangold, Kohlrabi, Stauden – und Knollensellerie, Rettiche, Zwiebelbund, Gurken, Zuckermais, Auberginen, Paprika, Bohnen, Tomaten und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Gefüllte Paprika in gehackten Tomaten

FÜLLUNG

3 altbackene Semmeln, Olivenöl, ca. 150 g halbfester Kuhmilch-Schnittkäse (oder 1 Kugel Mozzarella), 1 Bund Petersilie, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Ei, Salz und Pfeffer, ca. 100 g frisch geriebener Parmesan (oder anderer Hartkäse)

Eine Semmel in Wasser einweichen, die anderen zu Semmelbrösel reiben und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten.

Den Schnittkäse in kleine Würfel schneiden und die Petersilie und den Knoblauch fein hacken. Die eingeweichte Semmel sehr gut ausdrücken. Jetzt alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer und – je nach Geschmack – mit mehr oder weniger Parmesan abschmecken.

Zutaten:

Füllung wie oben beschrieben, 4 Paprikaschoten, 5 Tomaten, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Füllung zubereiten. Die Paprikaschoten vom Stiel her der Länge nach halbieren und die Füllung eben einstreichen.

Frische Tomaten über Kreuz leicht einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Herausnehmen, abschälen und hacken (oder fertige Tomatenpolpa aus der Dose verwenden).

Einen guten Schuß Olivenöl in die Bratreine geben, dann die gehackten Tomaten dazu. Salzen und pfeffern.

Die gefüllten Paprikaschoten der Reihe nach auf den Tomatensugo setzen und das Ganze im vorgeheizten Backrohr gut ½ Stunde backen.

Wichtig: Die Oberfläche der Füllung während des Backens zwei- oder dreimal mit Olivenöl (am besten mit dem Öl- Tomaten- Sugo) beträufeln oder gut einpinseln.

Die gefüllten Paprika schmecken warm als Hauptspeise. Passende Beilagen: Kartoffelpüree, Polenta oder Reis. Sehr gut eignen sie sich kalt als Vorspeise oder zum Abendessen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!