

Gefüllte Paprika- schoten

mit Haferflocken



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 ERNTEKRONE Paprika
 400 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
 1 ERNTEKRONE Zwiebel
 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
 125 g GOLDEN BREAKFAST
 Kernige Haferflocken
 150 g BIO SONNE Erbsen (TK)
 150 g GUT BARTENHOF Bacon
 100 g LECKERROM Gouda gerieben
 200 ml LANDFEIN Milch
 ½ TL COOK! Paprikapulver
 1 Prise COOK! Pfeffer
 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung die Deckel der Paprikaschoten abschneiden und jeweils das Kerngehäuse entfernen.
2. Danach Zwiebel, Knoblauch und Bacon fein würfeln und in einer Pfanne anbraten.
3. In einem Topf Haferflocken trocken rösten und mit Milch ablöschen – die Mischung einmal aufkochen und 8–10 Minuten quellen lassen.
4. Anschließend Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Baconmischung und Erbsen

sowie Ei und Gouda untermischen.

5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

6. Die Füllung auf die Paprikaschoten verteilen und die Deckel darauf platzieren – dann alles mit Gemüsebrühe in eine Auflaufform geben.

7. Die gefüllten Paprikaschoten für 40–45 Minuten backen.

