

# >AESTHETIK<



## **Paprika mit Kartoffel-Quarkfüllung**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

für 4 Portionen

Zutaten:

4 rote oder grüne Paprikaschoten, 500-600 g

400 g Quark, 20 % Fett

2 Ei Sahne

5 El Kräuter wie Petersilie, Basilikum, Dill, Schnittlauch

Kräutersalz, Pfeffer

6 mittelgroße Kartoffeln, ca. 500 g

1 Zwiebel

Zubereitung:

- Paprikaschoten halbieren und entkernen.
- Quark mit Sahne glatt rühren und mit frisch gehackten Kräutern sowie Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln mit der Zwiebel grob raffeln und mit zwei Dritteln des Kräuterquarks vermengen.
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Eine Auflaufform mit Öl einpinseln. Die Paprikahälften mit der Kartoffelmasse füllen, in die Auflaufform setzen und bei 175 Grad 40-45 Minuten backen.
- Zum Servieren auf jede Paprika einen Klecks Kräuterquark geben.