Gefüllte Halloween-Paprika

mit Kren-Schinken



Zutaten

Für die gefüllten Halloween-Paprika:
4 Paprika, groß & orange
150 g Kren-Schinken
200 g Hokkaidokürbis
150 g Reis
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
120 g Käse, gerieben
2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsesuppe
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Etwas Salz & Pfeffer
2 EL Öl

Für die cremige Ofengemüse-Sauce:
200 g Hokkaidokürbis
1 Zwiebel, rot
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
150 ml Gemüsesuppe
100 g Frischkäse
Etwas Salz & Pfeffer

Für die Dekoration:
Etwas Balsamico-Glacé
4 Scheiben Kren-Schinken

Zubereitung

Für die Kürbis-Schinken-Füllung den Reis bissfest kochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Kren-Schinken in kleine Stücke schneiden und den Hokkaidokürbis fein reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig anrösten. Den klein geschnittenen Schinken und den geriebenen Kürbis dazugeben und einige Minuten rösten.

Tomatenmark unterrühren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Suppe aufgießen und die Masse einige Minuten einkochen lassen, bis der Kürbis weich und die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.

Nun gekochten Reis und geriebenen Käse unterheben und alles gut vermengen.

Für die Halloween-Gesichter Paprika waschen und jeweils den oberen Teil als Deckel abschneiden, entkernen und Trennwände vorsichtig entfernen. Mit einem kleinen, scharfen Messer gruselige Gesichter in die Paprika schneiden.



Mein BERGER Schinken

Die vorbereiteten Paprika großzügig mit der Kürbis-Schinken-Reis-Masse füllen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce den restlichen Hokkaidokürbis, rote Zwiebel und Tomaten grob schneiden. Knoblauch schälen, hacken und ebenfalls dazugeben.

Das Gemüse gemeinsam mit den Thymianzweigen in einer Auflaufform verteilen und die gefüllten Paprika daraufsetzen. Mit Gemüsesuppe aufgießen und im vorgeheizten Backrohr rund 35 Minuten backen.

Die fertig gebackenen Paprika vorsichtig aus der Auflaufform nehmen und warmhalten. Kräuterzweige entfernen und das geschmorte Gemüse samt Bratensaft in einen hohen Mixbecher umfüllen. Frischkäse hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die cremige Ofengemüse-Sauce auf Tellern verteilen, die gefüllten Halloween-Paprika vorsichtig in die Mitte setzen und mit einer Scheibe Schinken drapieren.

Tipp

Die Gesichter nicht zu groß ausschneiden, damit die Füllung nicht ausläuft.

Portionen
4 Portionen
Dauer
60 Minuten
Davon Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Davon Kochzeit: 50 Minuten
Level
Mittel

