Spitzpaprika mit Merguez-Füllung
Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

200 g Butter
Salz
3 Eier
160 g Kartoffelpüree-Pulver
40 g Kartoffel-Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
Muskatnuss
Kartoffel, gerieben
Kurkuma

Für die Füllung:
100 g Erbsen
Wasabi-Paste
150 g Harzer Käse
50 g Rosinen
1 Spitzpaprika
Honiggurken

Zum Bestreuen:
Kümmel
Korianderkörner
Senfkörner

Außerdem:
Muffin-Förmchen

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Backzeit):

Zuerst den Teig herstellen, dazu die Butter mit einer Prise Salz weiß schlagen und die Eier nach und nach zugeben. Das Püree-Pulver sowie Speisestärke und Backpulver untermischen und mit geriebener Muskatnuss verfeinern. Zuletzt eine mit Schale geriebene Kartoffel unterziehen und den Teig in drei gleiche Portionen teilen. Zu zwei Portionen Kurkuma geben. Für die Variante ohne Kurkuma die Erbsen und Wasabi-Paste pürieren und untermischen. Den Schärfegrad über die Menge der Wasabi-Paste steuern. Harzer Käse und Rosinen zerteilen und unter die zweite Portion mischen. Zuletzt Paprika und eingelegte Honiggurken in Stücke schneiden und unter die dritte Portion des Teiges heben.

Nun die Teige in ein Muffinblech geben, das vorher mit Muffin-Papierförmchen ausgelegt wurde. Den oberen Rand trotzdem etwas fetten - mit Margarine oder Backtrennspray. Wenn man kein Muffin-Blech hat, kann man auch Tassen verwenden, diese sollten aber feuerfest sein.

Nun die einzelnen Muffins mit Gewürzen bestreuen. Die Variante mit Harzer Käse und Rosinen mit Kümmel, die mit Wasabi und Erbsen mit Korianderkörnern und die mit Paprika

und Honiggurke mit Senfkörnern. Anschließend die Muffins für etwa 20 Minuten in einen auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben, die Temperatur nach fünf Minuten auf 160 Grad Celsius reduzieren.

Nährwerte pro Portion:
751 kcal – 47 g Fett – 24 g Eiweiß – 59 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.