

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Karin Bastek

**Mit Hackfleisch gefüllte Paprika, knusprig gebratene
Kartoffelscheiben und gebratene Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Paprika:

250 g gemischtes Hackfleisch
 2 rote Paprikaschoten
 1 mehlig kochende Kartoffel
 1 altbackenes Brötchen
 1 Zwiebel
 1 Ei
 2 TL Chilipulver
 1 TL getrockneter Rosmarin
 2 TL Salz
 2 TL schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel schälen, klein schneiden und in Salzwasser ankochen.

Brötchen in Wasser einweichen. Paprika waschen, aushöhlen und auf ein Backblech setzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Rosmarin vermengen. Das altbackene Brötchen ausdrücken, untermischen und alles gut vermengen. Kartoffel pressen und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben.

Die Masse in die Paprika füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten garen.

Für die Kartoffeln:

1 mehlig kochende Kartoffel
 Getrockneter Rosmarin, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Braten

Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig braten. Mit Rosmarin und Salz würzen.

Für die Garnitur:

10-12 Cocktailtomaten
 Neutrales Öl, zum Braten

Tomaten in einer Pfanne in Öl gleichmäßig braten.

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum
 1 Bund Schnittlauch

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Vor dem Servieren über die Paprika geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.