



Gefüllte Spitzpaprika

mit Ricotta-Mais-Füllung

Zutaten für 4 Personen

4	Spitzpaprikas
250 g	Ricotta (1 Packung)
40 g	Reibkäse
2	Eier
	Pfeffer
100 g	Mais (2 Min. Polenta)
	Bouillon



Zubereitung

- 1 Spitzpaprika halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 In einer kleinen Pfanne, Mais mit doppelter Menge Wasser leicht köcheln, bis er gar ist. Mit Bouillon leicht würzen. Etwas abkühlen lassen.
- 3 Mais mit Ricotta, Eiern und Reibkäse mischen, bis es eine cremige Masse gibt. Mit Pfeffer würzen und Masse in die vorbereiteten Paprikas füllen.
- 4 Im Ofen ca. 20-30 Minuten backen.
- 5 Zu diesem Gericht passt ein reichhaltiger Salat.

