

Paprika mit Ratatouille-Füllung

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 rote Paprika
- 200 ml Wasser
- 4 Stängel Zitronenthymian
- 2 Stängel Rosmarin
- 6 weiße Zwiebeln
- Olivenöl
- 150 g braune Champignons
- 2 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 6 Flaschentomaten
- 2 Eier
- Salz
- aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer
- 1 Bund glatte Petersilie
- optional: geriebener Käse

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika waschen, putzen, halbieren, salzen und mit Wasser in einer großen Pfanne bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten dämpfen.

Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Pilze putzen und klein würfeln. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Pilze, Zucchini und gehackte Kräuter zu den Zwiebeln geben.

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten, klein würfeln und in die Gemüsepfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen und untermischen.

Paprikahälften mit der Masse füllen. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Sendetermin: 01.09.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag/Ali Güngörmüs

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen