

REZEPT

GEFÜLLTE RENNAUTOS MIT PÜREE UND HACKBÄLLCHEN

6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:

- 6 rote Spitzpaprika
- 800g mehlig-kochende Kartoffeln
- 125ml Milch (1,5% Fett)
- 1/2TL Salz
- etwas geriebene Muskatnuss
- 1 kleine Zwiebel
- 1TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI fix & frisch Hackbraten
- 250g Magerquark (0,3 % Fett)
- 250g Rinderhackfleisch
- Holzspießchen

So geht's:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Spitzpaprika waschen, einen Deckel abschneiden und Kerne sowie weiße Innenhäute entfernen. Eine Vertiefung als Sitz bzw. Einstieg ausschneiden, in eine Auflaufform geben und im Backofen ca. 20 Min. schmoren.
2. Für das Püree Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in ausreichend Wasser mit Salz ca. 25 Min. weich kochen. Dann abschütten und etwas ausdampfen lassen. Kurz vor dem Servieren. Milch zugießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Mit Muskatnuss abschmecken.



HAPPY
BIRTHDAY!





3. Für die Hackbällchen die Paprika-Abschnitte in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin andünsten.
4. MAGGI fix & frisch Hackbraten mit Magerquark, Rinderhackfleisch und Zwiebel- sowie Paprikawürfel gut vermengen. Die Masse ca. 15 Min. quellen lassen. Dann daraus 15 Hackbällchen formen. In der Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett die Hackbällchen rundherum braten.
5. Das Kartoffelpüree in die Paprikaschoten füllen. Alle Hackbällchen waagrecht halbieren und mit Hilfe von kleinen Holzspießchen als Reifen und Lenkrad an den Paprikaschoten befestigen.



Tipp:

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, man kann auch noch Heckspoiler oder Frontspoiler aus der Paprika schnitzen, so wird sie noch mehr zum Rennflitzer. Wer mag, färbt das Wasser zum Kochen der Kartoffeln mit Rote Bete Saft. Dann erhält man pinkfarbenes Püree.

