

# Gefüllte Paprika mit Rosmarin-Kartoffeln und Kräuterquark

## Zutaten für den Quark (für 3 Personen):

- 0,5 Gurke
- 250 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- 10 g gemischte Kräuter
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer

Gurke schälen und in Würfel schneiden. Mit Quark, Crème fraîche und gehackten Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Servieren jeweils in kleine Gläser oder Schälchen füllen.

## Zutaten für die Paprika:

- 3 kleine rote Paprikaschoten
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- zum Braten: Öl
- 8 Cocktailtomaten
- 100 g Crème fraîche
- 5 g Tomatenmark
- 100 g Gratinkäse
- Salz
- Pfeffer

Hack in einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern. Cocktailtomaten waschen, klein schneiden und hinzufügen. Crème fraîche, Tomatenmark und die Hälfte des Käses in die Pfanne geben und alles verrühren. Paprika waschen, jeweils in 2 Hälften schneiden und die Kerne entfernen. Hack-Mischung in die Paprika-Hälften füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Ofen 15-20 Minuten überbacken.

## Zutaten für die Kartoffeln:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver

Kartoffeln waschen, trocknen und je nach Größe vierteln oder achteln. Rosmarin waschen und hacken. Olivenöl und Gewürze in einer kleinen Schüssel verrühren. Kartoffeln mit der Öl-Mischung vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.

## Anrichten:

Ofenkartoffeln auf Teller füllen und jeweils 2 gefüllte Paprikahälften daneben legen. Den abgefüllten Kräuterquark dazustellen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 09.08.2022

Koch/Köchin: Marie Florian

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)