



Gefüllte Rahm-Paprikaschoten

Zutaten

- 250 ml Wasser
- 4 rote Paprikaschoten
- 200 g Möhren
- 240 g Putenschnitzel
- 100 g Bacon Würfel
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 100 ml Schlagsahne
- etwas Pfeffer
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Rahm Schnitzel

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. 100 ml Wasser in eine Auflaufform (20x30 cm) gießen.
3. Paprikaschoten waschen, jeweils den Deckel abschneiden, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in die Auflaufform setzen. Möhren waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.
4. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden.
5. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Putenstreifen und Frühstücksspeckwürfel darin anbraten. Möhren und Erbsen zugeben und mitdünsten.
6. 150 ml Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Paprika-Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Mit Pfeffer abschmecken.
7. Die Masse in die Paprikaschoten füllen. Im Backofen ca. 25 Minuten garen. Dazu passt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	340 kcal
Fett	19 g
Protein	24 g

🕒 48 Minuten

⊕ 4 Portionen