

# Rezeptidee der Woche



## Zutaten

- 250g Auberginen
- 250g Zucchini
- ✓ 2-3 Paprikaschoten,
- ✓ 2 EL Bratolivenöl
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ✓ 2 EL Schmand
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ 2 EL Parmesan
- ✓ Salz, Pfeffer, Zucker
- ✓ 1-2 TL ital. Kräuter

## Paprika mit Gemüsefüllung

Aubergine und Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden, dann fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 1-2 Minuten andünsten, dann mit Salz, Pfeffer und den getr. Kräutern abschmecken. Die Paprikaschoten halbieren, putzen und mit dem Gemüse füllen. Die passierten Tomaten in eine flache Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Paprikaschoten daraufsetzen. Die Eier schaumig schlagen, Schmand und die Knoblauchzehe einrühren. Den Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eimischung auf den Paprikaschoten verteilen, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten backen.

Dazu schmeckt eine cremige Polenta

