



Paprika mit WOW

Anikas und Victorias Paprika Pancakes

Grundzutaten (4 Personen):

- 70g roter Paprika
- 30g Zucchini
- 2 Eier
- 100g Topfen
- 6 EL Mandelmehl
- 1 TL Weinstein Backpulver
- 3 EL Butter zum Braten
- 1 Messerspitze Paprikapulver
- 1 TL Majoran
- Etwas Salz



Und so geht's:

Für den Teig Zucchini reiben und Paprika in kleine Stücke schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und alle Zutaten gut vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter schäumt, die Pancakes auf jeder Seite zwei Minuten braten. Abschließend die Pancakes anrichten und warm oder kalt servieren.

Anikas und Victorias Tipp: Sobald der Rand der Pancakes heller und fester wird, könnt ihr sie in der Pfanne wenden.

Felix' und Bens eingelegte Minipaprika

Zutaten nach Belieben:

- 600g Minipaprika
- 280g Frischkäse
- 200g Crème fraîche
- 7 Knoblauchzehen
- 150ml Olivenöl
- Etwas Rosmarin



Und so geht's:

Die Minipaprika aufschneiden und entkernen. Für die Füllung Frischkäse und Crème fraîche mischen. Die Knoblauchzehen pressen und zu der Masse hinzugeben. Mit Salz abschmecken und die Füllung in die Minipaprika streichen.

Danach ein Einmachglas mit Rosmarin füllen und die gefüllten Paprika hineingeben. Mit Öl übergießen und gut vermischen.

Felix' und Bens Tipp: Die eingelegten Paprika könnt ihr im Kühlschrank mehrere Monate aufbewahren.

Fabians und Kyras Paprika-Tomaten-Tarte

Grundzutaten Teig (4 Personen):

- 100g weiche Butter
- 100g Frischkäse
- 150g Mehl
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz



Grundzutaten Füllung:

- 1 gelber Paprika
- 1 roter Paprika
- 200g Tomaten
- 1 Handvoll rote und gelbe Kirschtomaten
- 150g Frischkäse
- 150g Crème fraîche
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Parmesan gerieben
- 2 Handvoll Basilikumblätter
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Balsamico
- Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Für den Teig das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Butter in einer Schüssel zwei Minuten schaumig rühren. Dann die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Frischkäse, Mehl, Paprikapulver und Knoblauch in die Schüssel geben und mischen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bedecken und den Teig kneten. Sobald der Teig zusammenhält, mit einem Nudelwalker ausrollen. Eine Backform mit Butter und Mehl

auskleiden und den Teig in die Form drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen und 20 Minuten backen.

Für die Tarte Paprika in grobe Stücke schneiden und mit den restlichen Knoblauchzehen auf ein Backblech legen. Den Paprika so lange grillen, bis die Haut Blasen bildet und schwarz wird. Die Paprika aus dem Backrohr nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und dann die Haut abziehen. Den Frischkäse mit Crème fraîche und Parmesan verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Masse auf dem Tarteboden verstreichen. Den Knoblauch aus der Schale drücken, große Tomaten in Scheiben schneiden und kleine Tomaten halbieren. Alle Tomaten, Paprika und Knoblauch auf der Tarte verteilen. Abschließend die Tarte zehn Minuten backen, mit Basilikum verfeinern und servieren.

Fabians und Kyras Tipp: Durch die verschiedenen Farben der Tomaten wird eure Paprika-Tomaten-Tarte bunt!

Alex' Paprika Carpaccio

Grundzutaten (4 Personen):

-
- 4 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz und Pfeffer



Und so geht's:

Für das vegetarische Carpaccio den Grill anheizen. Solltet ihr keinen Grill haben, könnt ihr auch das Backrohr auf 220°C vorheizen und die Grillfunktion verwenden. Die Paprika so lange grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet. Nun die Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und vorsichtig die Haut abziehen.

Die Paprika entkernen, in Stücke schneiden und anrichten. Dann die Zwiebel fein hacken, auf den Paprikascheiben verteilen und mit Öl, Salz und Pfeffer verfeinern. Zuletzt die Petersilie und das Basilikum über das Carpaccio streuen.

Alex' Tipp: Mit einem Keksausstecher könnt ihr die gegrillten Paprika in die gewünschte Form bringen.