

Sommerliche Paprika

leichte Zubereitung, schnell und ohne kochen

4 große Paprika
3 Stangen Sellerie (mit Blättern)
2 Karotten
4-7 Tomaten (je nach Größe)
60g getrocknete Tomaten (nicht in Öl!)
1 Knoblauchzehe
2 Äste Basilikum (12-15 Blätter)
Nemeon Olivenöl, Classico
Pfeffer und Salz nach Geschmack

Bei den Paprika den Stiel rausschneiden und das Innere entfernen. Die Tomaten vierteln.

1 Karotte, 2 Selleriestangen und die Knoblauchzehe grob hacken und zusammen mit 2/3 der Tomaten, den getrockneten Tomaten sowie dem Basilikum mit einem ordentlichen Schuss NEMEON Olivenöl in die Küchenmaschine geben (Pürierstab im hohen Gefäß geht auch) und so lange pürieren, bis alles schön klein ist und eine Art Sauce entsteht.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken (bevorzugt ein gutes Kräutersalz).

Die restlichen Tomaten, Karotte und Sellerie klein schneiden und mit etwa 1/4 der Sauce vermengen und in die Paprika füllen.

Die gefüllten Paprika auf einem Teller anrichten und die restliche Sauce darüber geben.

