



# GEFÜLLTE PAPRIKA MIT HIRSE AUF SCHALOTTENSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

4 Peperone di 180 g

### FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Miglio  
400 Brodo di verdura  
200 g Cipolla (Cipolle),  
1 Olio d'oliva  
90 g Peperone (Peperoni),  
100 g Carota (Carote), grob gerieben  
100 g Piselli dolci,  
125 g QimiQ Classic,  
Sale i pepe  
2 Basilico,  
2 Bianco dell'uovo  
1 Purè di patate, fiocchi  
150 Brodo di verdura  
1 Olio d'oliva,

### FÜR DIE SAUCE

200 g Scalogno,  
1 Olio d'oliva  
Farina, zum Stauben  
200 Brodo di verdura  
Sale i pepe  
125 g QimiQ Classic,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Bei den Paprikaschoten jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
3. Für die Füllung die Hirse in der Suppe garen, mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen.
4. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprika, Karotten und Zuckerschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hirse, Gemüsemischung, Salz, Pfeffer und Basilikum dazumischen.
6. Eiklar zu Schnee schlagen und mit den Kartoffelflocken unter die Hirsemasse heben.
7. Die Masse in die Paprikaschoten füllen, den Deckel daraufsetzen und in die vorbereitete Auflaufform geben. Mit Suppe aufgießen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten garen.
8. Für die Sauce die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Mit Mehl stauben. Mit Suppe aufgießen, würzen und kurz kochen.
9. Mixen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.