Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gefüllte Spitzpaprika mit Merguez & Tomaten-Paprikaragout

Weckt Urlaubsgefühle …

Rohe Merguez machen sich prima auf dem Grill. Sie sind eine beliebte Grillspezialität, weil das Brät so herzhaft würzig abgeschmeckt ist. Das lässt sich auch prima nutzen, um Gemüse zu füllen, z.B. Spitzpaprika. Auch dieses Rezept kommt mit wenigen Zutaten aus und ist in 30 Minuten fertig.

Ideal zur Grillsaison, deswegen hier die Rezeptur für **„Gefüllte Spitzpaprika mit Merguez & Tomaten-Paprikaragout“**:

Zutaten

- 500 g schmale grüne Spitzpaprika (z.B. die Sorte Carliston Biber)
- 300 g Merguez Würstchen (mit rohem Brät, d.h. nicht gegart)
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Tomaten aus dem Glas (in Stücke oder püriert)
- 200 g Cocktailtomaten, halbiert
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Kräutermischung, getrocknet (italienische Mischung)
- Frisches Basilikum zum Servieren

Zubereitung

Die Merguez-Würste längs aufschlitzen, Pelle (Haut der Wurst) entfernen und das Brät in eine Schüssel geben.

Die grünen Spitzpaprika am breiten Ende abschneiden und mit einem spitzen Messer die Kerne entfernen.

Die Paprika mit dem Merguezbrät füllen, auf ein Backlech legen, mit 100 ml Wasser angießen und im Ofen bei 160°C 20 Minuten vorgaren. Herausnehmen und abgedeckt abkühlen lassen. Vor dem Servieren auf dem Grill oder in einer Pfanne rundherum anbraten.

Für das Ragout die roten Paprika entkernen und klein würfeln (ca. 1-2 cm).

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Paprikawürfel, Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 3 EL Öl 2-3 Minuten rührend anbraten. Die Tomaten aus dem Glas hinzugeben, den Deckel aufsetzen und ca. 20-25 Minuten sanft köcheln lassen.

Das Ragout mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. Die halbierten Cocktailtomaten zugeben, mit Basilikum bestreuen und mit den Spitzpaprikas servieren.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Brot