



Gefüllte Rennautos mit Püree und Faschierten Laibchen

Zutaten

- 900 g Paprika
- 800 g Kartoffeln
- 125 g Kuhmilch 1,5% Fett
- 2,5 g Salz
- 1 g Muskatnuss getrocknet
- 50 g Zwiebeln
- 250 g Topfen <10% Fett
- 1 Beutel Maggi Fix für Faschiertes
- 250 g Rindsfaschiertes
- 3 g Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Spitzpaprika waschen, einen Deckel abschneiden und Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Eine Vertiefung als Sitz bzw. Einstieg ausschneiden, in eine Auflaufform geben und im Backofen ca. 20 Min. schmoren.
2. Für das Püree Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in ausreichend Wasser mit Salz ca. 25 Min. weich kochen. Dann abschütten und etwas ausdampfen lassen. Kurz vor dem Servieren Milch zugießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Mit Muskatnuss abschmecken.
3. Für die Faschierten Laibchen die Paprikaabschnitte in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin andünsten.
4. MAGGI Fix für Faschiertes mit Magertopfen, Rindsfaschiertem, Zwiebel- sowie Paprikawürfel gut vermengen. Die Masse ca. 15 Min. quellen lassen. Dann daraus 15 kleine Faschierte Laibchen formen. In der Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett die Laibchen rundherum braten.
5. Das Kartoffelpüree in die Paprikaschoten füllen. Alle Laibchen waagrecht halbieren und mit Hilfe von kleinen Holzspießchen als Reifen und Lenkrad an den Paprikaschoten befestigen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	36,02 g
Energie	304,27 kcal
Fett	7,59 g
Eiweiß	21,09 g

45 Minuten

6 Portionen