



## PAPRIKA MIT POLENTAFÜLLUNG

### Zutaten:

6 dag Polenta,  $\frac{1}{8}$  l Wasser, 1 kl. Zucchini, 1 kl. Zwiebel, 1 Ei, Salz, Thymian, Pfeffer, 10 dag Topfen, 3 EL Parmesan, 1 EL Butterschmalz, 2 große rote Paprika, 2 EL Parmesan

### Zubereitung:

- Wasser aufkochen lassen, Polenta einrühren, quellen und abkühlen lassen
- fein gewürfelte Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen, klein gewürfelte Zucchini dazugeben und würzen
- Polenta mit Dotter, Topfen, Zucchini-Masse und Parmesan vermengen und würzen
- Eischnee unterheben
- Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen, füllen und mit restlichem Parmesan bestreuen
- in einer befetteten Auflaufform bei 200° C ca. 20 min backen

