

## GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Die Paprika waschen und auf der oberen Seite eine Art Kappe abschneiden. Die Kerne und Fäden entfernen. Aus allen

Zutaten eine Füllung zubereiten und die Paprika damit füllen.

Die Kappe draufsetzen und die Paprika auf einem Teller anordnen.

### Menù-Zutaten

10 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK

25 g Fiocchi - PC0

420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

4 rote und gelbe Paprika

300 g Schweinehackfleisch

1 Ei

50 g Parmigiano Reggiano

50 g Paniermehl

1 Knoblauchzehe