



Pikante Tapas mit Röstpaprika

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Hackfleisch, gemischt	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	2 EL
Salz	
Rosenpaprika	1 TL
Cayennepfeffer	0.25 TL
Kreuzkümmel	0.25 TL
Baguette	1 St.
Olivenöl	5 EL
Zucker	0.25 TL
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprikas waschen, halbieren und Strunk und Kerne entfernen. Paprika mit der Schale nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und auf oberster Schiene ca. 15 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden.
2. Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Thymian, Salz und Gewürze vermengen. Aus der Masse etwa 10–15 kleine Bällchen formen.
3. Baguette in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Baguettescheiben von jeder Seite ca. 1 Min. rösten. Anschließend erneut 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hackbällchen ca. 4–5 Min. rundherum anbraten.
4. Paprika aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel Paprika mit 1 EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Zucker würzen.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Auf die Baguettescheiben jeweils 1 TL geröstete Paprika geben. Ein Hackbällchen daraufsetzen, mit Basilikum garnieren, ggf. mit einem Spieß fixieren. Pikante Tapas mit Röstpaprika servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	597 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	39 g