

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KÄFERBOHNEN UND TORTILLA-CHIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **30-60 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 4 Paprikas
- 1 Schalotte
- 1/2 Bund Koriander
- 80 g Cheddar
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 200 g Käferbohnen (gegart, abgetropft)
- 100 ml Suppe
- 1 Prise Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Schuss Tabasco

ZUBEREITUNG:

Für gefüllte Paprika mit Käferbohnen und Tortilla-Chips zunächst die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und die Kerne sowie das Weiße entfernen. Schalotte schälen und fein hacken. Koriander waschen und grob hacken. Den Käse reiben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit der Suppe aufgießen. Bohnen dazugeben. Von der Platte nehmen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Paprikahälften daraufsetzen. Mit der Bohnenmasse füllen. Koriander darüberstreuen, die Tortilla-Chips darauflegen und mit Käse bestreuen. Gefüllte Paprika mit Käferbohnen und Tortilla-Chips für ungefähr 10-15 Minuten bei 180 °C überbacken.

Tipp

Gefüllte Paprika mit Käferbohnen und Tortilla-Chips mit einem Dip servieren.