

## PAPRIKA MIT KÄFERBOHNEN-FÜLLUNG UND TORTILLA CHIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **25 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

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

- 4 Stk. Paprikaschoten
- 200g Käferbohnen
- ½ Bund Koriander
- 1 Stk. Schalotte
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Öl
- 100ml Brühe
- 80g Cheddar-Käse (gerieben)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Tabasco

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und die Kerne und weiße Innenhäute entfernen.

Die Bohnen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.

Danach die Schalotte schälen, fein hacken und in heißem Öl anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und mit der Brühe ablöschen. Dann die Bohnen dazugeben, vom Feuer nehmen und mit Salz und Tabasco abschmecken (nicht zu viel, da noch Käse darüber kommt!).

Das Ganze in die Paprikaschoten füllen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Koriander grob hacken, auf die Bohnen streuen, mit den Kelly's Mexicanos belegen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10-15 Min. überbacken.

Mit Koriander und einem Löffel der Kelly's Salsa Dip anrichten und genießen!