

## Rezept

# Paprikastern im Lauchbett

Ein Rezept von Paprikastern im Lauchbett, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Rolle</b>	backfertiger Mürbteig für Herzhaftes (ca. 300 g; Kühlregal)	<b>125 g</b>	Kabanossi
		<b>1 große Stange</b>	Lauch
	Salz		Pfeffer
	scharfes Paprikapulver (Rosenpaprika)	<b>3</b>	Eier (Größe M)
<b>150 g</b>	Crème fraîche	<b>125 g</b>	Buttermilch
<b>2 kleine</b>	Spitzpaprikaschoten		Tarte- oder Springform mit ca. 26 cm Ø

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Wurst längs vierteln, quer in kleine Stücke schneiden. Stückchen in eine breite beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Inzwischen Lauch putzen, aufschlitzen, waschen und klein schneiden. Die Lauchstücke zu der angebratenen Wurst geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und ca. 5 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze weiterbraten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier mit der Crème fraîche und der Buttermilch verquirlen. Die Spitzpaprika waschen, putzen und längs vierteln.
4. Den Teig aus der Packung nehmen, einmal zusammenklappen und etwa in der Größe der Form ausrollen. Die Form damit auskleiden. Überstehenden Teig wegschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Die Lauchmischung auf dem Teig verteilen, die Paprikaviertel sternförmig dazwischendrücken. Die Eiermischung darüber verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.