

Rezept

Gefüllte Paprikaschoten mit Kasseler

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschoten mit Kasseler, am 21.06.2026

Zutaten

150 g ausgelöstes gekochtes Kasselerkotelett	1 Zwiebel
6 EL Olivenöl	4 Paprikaschoten (z. B. rot, gelb, orange)
750 g kleine neue Kartoffeln	75 g mittelalter Gouda (am Stück)
500 g Magerquark	3 Eigelb
Salz	Pfeffer
2 große Zweige Rosmarin	300 g Vollmilchjoghurt
Zucker	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Kasseler klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. 2 EL Öl erhitzen, Kasseler kräftig anbraten. Zwiebel kurz mitbraten, vom Herd nehmen. Paprika quer halbieren und putzen, den Stielansatz stehen lassen. Waschen und abtropfen lassen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Paprika und Kartoffeln in der Fettpfanne verteilen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Gouda reiben. Quark, Eigelbe, Kasseler und Gouda verrühren, salzen und pfeffern. Die Masse in den Paprikahälften verteilen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen, hacken und mit 2 EL Öl und Salz verrühren. Rosmarinöl auf den Kartoffeln verteilen. Alles im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35 Min. backen. Auf Grillfunktion umschalten und das Blech 5 Min. unter den Grill schieben. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronenschale und das restliche Öl unterrühren. Paprika und Rosmarinkartoffeln mit Zitronenjoghurt anrichten.