

## Zurück zur Natur - Steiermark

### Gefüllte Spitzpaprika mit Ziegenkäse und kalter Tomatensauce

#### Zutaten:

2 größere grüne Spitzpaprika

2-3 Paprika, bunt

100 g Ziegenkäse, nicht zu hart

4-5 EL Schlagobers

200 g Tomaten, reif

Olivenöl,

Tomaten- oder weißer Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

Basilikumöl & frisches Basilikum zum Dekorieren

ca. 50 g geröstete Haselnüsse (im Ganzen oder bereits gerieben)

#### Zubereitung:

Spitzpaprika mit einem Bunsenbrenner (oder in der höchsten Grillstufe im Rohr) flämmen, bis die Haut schwarz ist. Kurz überkühlen lassen und Haut schälen.

Restlichen Paprika entkernen, kleinwürfelig schneiden.

#### Ziegenkäsecreme:

Ziegenkäse kleinwürfelig schneiden und mit Schlagobers in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. In einen Spritzsack füllen.

#### Tomatensauce:

Tomaten klein schneiden und mit Olivenöl, Salz, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und pürieren. Wenn gewünscht, Kerne abseihen.

Spitzpaprika der Länge nach auf einer Seite aufschneiden, auseinander klappen und Kerne entfernen. Mit Küchenrolle trocken tupfen. Gewürfelten Paprika auf dem Spitzpaprika verteilen und die Hälfte der Ziegencreme darauf verteilen.

Paprika einrollen und die restliche Ziegenkäsecreme darüber spritzen. Mit Basilikumöl und frischem Basilikum dekorieren. Mit reichlich geriebenen Haselnüssen bestreuen.

## **Heidelbeer-Nocken**

### Zutaten:

100 g Mehl griffig

50 ml Milch

400 g Heidelbeeren

Vanille, etwas Kristallzucker,

Butterschmalz zum Ausbacken

Sauerrahm, Zucker

Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Mehl mit Milch und Heidelbeeren verrühren und mit der Hand die Heidelbeeren kräftig zerdrücken. Der Teig sollte eine bläuliche Farbe bekommen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, kleinere Nocken mit einem Löffel vom Teig abstechen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Temperatur 3-4 goldbraun anbraten. Anschließend wenden. Und die andere Seite fertig backen.

Die Nocken mit Kristallzucker bestreuen und erneut wenden, damit der Zucker karamellisieren kann.

Sauerrahm mit etwas Zucker nach Geschmack verrühren. Nocken auf einem Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit etwas Sauerrahm garnieren.