

Mit Polenta gefüllte Minipaprika auf Champignons mit Feta

Leckerer vegetarisches Gericht als Beilage oder einfach so zum genießen.

Ein Rezept für ein frisches vegetarisches Essen. Die Zutatenliste für dieses vegetarische Gericht lässt bereits erahnen, dass wohl jeder Geschmacksnerv davon begeistert sein wird. Die Zubereitung dieses Rezepts mit Polenta ist einfach und geht recht schnell.

Zutaten

- 1 Paket Minipaprika (bei mir waren es 9 Stück)
- 1 Paket braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paket Feta
- 100 g Polenta
- 50 g Parmesan
- 20 g Butter
- Pfeffer & Salz
- Muskatnuss
- Majoran getrocknet
- Thymian getrocknet
- Oregano getrocknet
- Olivenöl

Zubereitung

- 380 ml gesalzenes Wasser zum kochen bringen und den Polenta einrühren. Herdplatte abschalten und mit Deckel 10 Minuten ziehen lassen. Butter und fein geriebener Parmesan unter die Polentamasse rühren und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
 - Zwiebel würfeln und Champignons putzen und in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Olivenöl begießen und dieses unterheben, so dass es gleichmäßig verteilt ist.
 - Minipaprika waschen und „köpfen“. Das Kerngehäuse und die weißen Häute entfernen und mit den Kräutern würzen. Pfeffern und salzen.
 - Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
 - Zwiebeln und Champignons in eine Auflaufform geben. Die Paprika mit der Polentamasse füllen und auf den Champignons drapieren.
 - Feta in Scheiben schneiden und oben auflegen.
 - Noch einmal Olivenöl überträufeln und für ca. 20 Minuten backen bis der Feta gebräunt ist.
-

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/polenta-gefüllte-minipaprika-champignons-feta/>