

Zutaten:

1 große Zwiebel
500 g Mett
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika

1 B Schmand
1 Ei
1 Beutel Hackfix

1 Btl. Kartoffelpüree
1 Ei
200 g geriebener Käse

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Zwiebel, gelbe und grüne Paprika klein schneiden und mit dem Mett zusammen anbraten und ca. 10 Minuten schmoren. Schmand, Ei und Hackfix über die Hackmasse geben, kurz unterrühren und aufkochen lassen.

Beutel Kartoffelpüree nach Vorschrift zubereiten, Ei und geriebener Käse unterrühren etwas abkühlen lassen.

Garprofi klein mit Dauerbackunterlage auf den Thermo-Star legen, Hackmasse einfüllen. Püree in den großen Spritzbeutel mit 12er Sterntülle einfüllen und Rosetten dicht daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min backen.