



Special: Gefüllte Paprika mit Pulled Chicken

und Mozzarella auf fruchtigem Quinoasalat



ca. 45min



2 personen

Heute wird saftiges Pulled Chicken eine ganz andere Rolle spielen als sonst. Es dient nämlich der Füllung für die Spitzpaprika und wird auch noch im Ofen bequem mit Mozzarella überbacken, bevor sich die köstlichen Schoten auf einem mit Koriander, Orangen und Avocado verfeinerten Quinoasalat breitmachen. Als kleines Extra verstecken sich noch knackige Rauchmandeln. Du wirst sie sicherlich herausschmecken. Mmmh!

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische gemengde quinoa
- 1 ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 200g tomatenpassata
- 2 rode puntpaprika's
- 200g pulled chicken ^{1,3,6,10}
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 avocado
- 20g verse koriander
- 1 bol mozzarella ⁷
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 25ml azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1061kcal, vet 55.0g, koolhydraten 91.2g, eiwit 45.6g



1. Quinoa kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



2. Sauce kochen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, fein würfeln und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln, zu den **Zwiebeln** geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **passierten Tomaten** und 1EL hellen Essig unterrühren und ca. 5Min. kochen. Mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen.



4. Salat vorbereiten

Die **Orange** halbieren. **Eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** schälen, von Kernen und weißen Häuten befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Avocado** halbieren, den Kern entfernen und das **Fruchtfleisch** in der Schale kreuzweise einschneiden. Die vorgeschnittenen **Avocadowürfel** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Den **Koriander** samt **Stängeln** fein schneiden.



5. Quinoosalat zubereiten

Den **Orangensaft**, 1EL Olivenöl, 2TL hellen Essig, 1TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Quinoa** mit dem **Dressing** vermengen. Etwas **Orange**, **Avocado** und **Koriander** aufbewahren, den **Rest** mit der **Quinoa** verrühren und beiseitestellen. Die **Paprika** aus dem Ofen nehmen, den Rost nach oben legen und ggf. die Grillfunktion zuschalten.



3. Paprika backen

Die **Paprika** längs halbieren und entkernen. Das **Fleisch** mit **2EL Sauce** vermengen, die **restliche Sauce** in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen. Die **Paprikahälften** mit dem **Fleisch** füllen, auf die **Sauce** legen und ca. 20Min. im Ofen backen.



6. Paprika überbacken

Den **Mozzarella** in Stücke zupfen und auf die **Paprika** geben, dann 5-6Min. im Ofen grillen, bis der **Mozzarella** geschmolzen ist. Die **Paprika** mit der **Sauce** auf dem **Quinoosalat** anrichten. Mit dem aufbewahrten **Koriander**, den **Orangenwürfeln** und der **Avocado** garnieren. Die **Rauchmandeln** grob hacken und darüberstreuen, dann servieren.