

Gefüllte Spitzpaprika mit Hummus

Zutaten für 4 Personen

- * 80 g Langkornreis
- * 1 mittelgroße Zwiebel
- * 2 EL gehackte Mandeln
- * 5 EL Olivenöl
- * 2 Fäden Safran
- * 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- * 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- * 20 g Rosinen
- * 80 g Schafskäse
- * 10 Minzblätter
- * 4 Spitzpaprika
- * 200 g Kichererbsen
- * 80 ml Gemüsebrühe
- * 40 g Sesampaste
- * 2 EL Zitronensaft
- * 1 EL Chiliflocken zum dekorieren des Hummus
- * Salz

Zubereitung

1. Den Langkornreis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen und danach über einem Sieb abgießen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Mandeln in einer Pfanne auf dem Seitenbrenner ohne Fett goldbraun anrösten, aus der Pfanne nehmen und das Öl darin erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten. Safran, jeweils die Hälfte des Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben. Alles kurz anrösten.
4. Die Mandeln, den Reis, die Rosinen und die Zwiebelwürfel mit den Gewürzen gut mischen.
5. Den Schafskäse zerbröseln, die Minzblätter fein hacken und beides mit untermischen.
6. Von dem Spitzpaprika jeweils den Deckel mit Stielansatz abschneiden. Die Kerne und weißen Häutchen ausschneiden, die Reismischung hineinfüllen. Die Deckel wieder aufsetzen und mit Holzspießchen fixieren.
7. Für den Hummus die Kichererbsen mit Gemüsebrühe, Sesampaste, 2 EL Olivenöl und Zitronensaft in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit übrigen Kreuzkümmel, Paprikapulver und etwas Salz abschmecken.
8. Die Spitzpaprika indirekt ca 10-15 Minuten grillen bei 220 Grad. Mit dem Hummus servieren.

Guten Appetit!

