

Rezepte > Vorspeisen > Rezept : Spitzpaprika mit Thunfisch-Kartoffel-Füllung

Spitzpaprika mit Thunfisch-Kartoffel-Füllung

Pimientos rellenos de Atun

Zutaten : für 8 gefüllte Pimientos:

8 Pimientos del Piquillo, enteros
gegrillte spanische Spitzpaprika, ganz

Für die Füllung:

2 Kartoffeln, festkochend
200 g Thunfisch, im eigenen Saft,
Glas oder Dose
2 EL Zwiebeln fein gehackt
1 EL Limetten- oder Zitronensaft
1 EL Rotweinessig oder Balsamico
Salz

Pfeffer

1 bis 2 EL Mayonnaise

Zubereitung :

Für die gefüllten Spitzpaprika zuerst die Kartoffeln waschen, in reichlich Wasser kochen bis sie nach etwa 25 bis 30 Minuten gegart sind. Dann abkühlen lassen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Thunfisch aus dem Glas (Dose) nehmen, gut abtropfen lassen und klein herschneiden. Den Rotweinessig und den Limetten- oder Zitronensaft darüber geben und gut vermischen. Von der Mayonnaise nur so viel zugeben, dass eine gebundene Masse entsteht ohne dass zuviel Mayonnaise drin ist. Die Füllung nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es scharf mag kann noch ein paar Tropfen Tabasco oder Hot Mamas Nr. 15 zugeben. Die Thunfisch-Kartoffel-Füllung in die Spitzpaprika einfüllen und die gefüllten Spitzpaprika im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Spitzpaprika mit Thunfisch-Kartoffel-Füllung als Vorspeise mit etwas Stangenweißbrot servieren.

Hinweis vom Kochbär :

Ich habe das Rezept so beschrieben, wie ich es gemacht habe. Es ist einem mexikanischen Gericht nachempfunden, bei dem Chilis verwendet werden, die man bei uns nicht bekommt. Auch der sparsame Umgang mit Mayonnaise entspricht unserem Geschmack. Als Balsamico habe ich den „Il Novizio“ genommen, den wir so lieben.

