

Rezept

Mit Goldstücken gefüllte Schatztruhe

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten

- 4 rote Paprikaschoten
- 2 EL Butter
- 75 g iglo Gartenerbsen**
- 1 Packung (à 450 g) iglo Fischstäbchen**
- 150 g Spirelli-Nudeln
- Salz
- 1 Beet Shiso-Kresse

Zubereitung

1. Von den Paprikaschoten jeweils der Länge nach einen Deckel abschneiden. Paprikaschoten putzen und waschen. Unterseiten der Paprikaschoten flach abschneiden. Die Paprikaabschnitte würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Paprikawürfel und **iglo Gartenerbsen** darin ca. 5 Minuten dünsten.
2. **iglo Fischstäbchen** im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Paprika-Erbsenmischung heben.
3. Fischstäbchen aus dem Ofen nehmen und in kleine Stücke teilen. Kresse vom Beet schneiden. Nudel-Mischung in die Paprikaunterseiten füllen. Paprika auf Tellern anrichten. Fischstäbchenstücke auf die Paprika verteilen. Paprikadeckel anlegen und mit Kresse bestreuen.

Pro Portion: ca. 1760 kj, 420 kcal, E 21 g, F 15 g, KH 47 g