

GELBE SPITZPAPRIKA MIT BLUTWURST-APFEL-FÜLLUNG

Zutaten für 4 Personen

300g Blutwurst, 2 Äpfel, 3 EL Zitronensaft, 3 Zweige Thymian,
4 EL Grappa, Salz, Pfeffer, 20 kleine gelbe Spitzpaprika oder
4 klassische gelbe Paprika, 300ml Cidre

Wurst aus der Hülle lösen, fein würfeln. Äpfel waschen, entkernen, in feine Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft mischen. Thymian abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Mit Blutwurst, Äpfeln, Grappa, Salz und Pfeffer vermischen. Paprika längs halbieren, Kerne auslösen, Schoten abspülen, abtropfen lassen und mit der Mischung füllen. Füllung gut eindrücken. Den Backofen auf 180°C (O/U-Hitze) vorheizen, Paprika auf ein tiefes Backblech verteilen, Cidre angiessen, 20-30 Minuten braten. Mit einem herzhaften Bauernbrot servieren.