

# Sauerkraut gefüllte Paprikaschoten

## Zutaten

**1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln**

**3 EL Öl**

**1 Dose (580ml) Sauerkraut**

**1 rote Chillischote**

**1 Dose (425ml) Ananasstücke**

**75ml trockener Weißwein**

**125g Schafskäse**

**1TL Kümmel, Salz, Pfeffer**

**6 kleine rote oder gelbe Paprikaschoten (ca. 1,2kg)**

**1/4 l Gemüsebrühe (instant)**

**1 Packung (500g) stückige Tomaten**

**Edelsüßpaprika**

## Zubereitung

Knoblauch und 1 Zwiebel fein Würfeln. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin anbraten. Sauerkraut leicht zerzupfen oder grob schneiden und mit andünsten. Chili längs aufschneiden, Kerne entfernen. Schote in feine Ringe schneiden. Ananas abtropfen lassen. Chili, Ananas und Weißwein zum Sauerkraut geben. Schafskäse würfeln, untermischen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Deckel der Paprikaschoten abschneiden. Schoten mit Sauerkraut füllen, Gemüsedeckel darauf setzen und in eine ofenfeste Form geben. Die Brühe angießen, im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad/Umluft: 175 Grad) ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Für die Tomatensoße übrige Zwiebeln fein würfeln. Im restlichen heißen Öl andünsten. Tomaten zufügen, etwas einkochen lassen. Würzig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Dazu passt Kartoffelpüree.