

Spitzpaprika gefüllt mit überbackenem Feta-Käse

Grüße aus Griechenland!



Zutaten:

- 4 rote Spitzpaprika
- 400 g Schafkäse
- 2 EL Pesto
- 12 Cocktailtomaten
- 4 Schalotten
- natives Olivenöl Extra
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Cocktailtomaten halbieren und die Schalotten in feine Scheiben schneiden. In die feuerfeste Form etwas Olivenöl träufeln und die Tomaten und Schalotten darauf verteilen.
2. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Von der Spitzpaprika den Deckel abschneiden und mit Wasser ausspülen.
4. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden und vorsichtig in die Öffnung der Paprika drücken. Die gefüllte Paprika auf das Gemüse legen, mit Pesto bestreichen und würzen mit Salz und Pfeffer.
5. Die gefüllten Paprika ca. 30 Min. im 160°C heißen Backofen garen. Aus dem Mix kleine Bällchen formen und auf dem Backpapier platzieren.
6. Die gefüllten Paprika ca. 30 Min. im 160°C heißen Backofen garen.

Tipp:

Geben Sie für das Aroma noch 2 Knoblauchzehen in die Form.