

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

*mit Zitronenfrischkäse,
Kerbel-Vinaigrette und
Granatapfelkernen*

Leicht, bunt und voller Geschmack: Gefüllte Spitzpaprika sind das ideale Gericht für warme Tage. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder Beilage zum Grillabend – diese sommerliche Köstlichkeit überzeugt mit frischen Zutaten und mediterranem Flair. Schnell zubereitet und vielseitig variierbar, bringt sie Farbe und Genuss auf den Teller.



Die Vinaigrette kann bei uns im Restaurant erworben werden oder nach Belieben selbstgemacht werden.

ZUBEREITUNG:



1. Paprika waschen, mit Öl betropfen und in den Ofen bei 220 °C für ca. 10 min einschieben, bis die Paprika anfängt leicht schwarz zu werden
2. In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 min warten
3. Dann abziehen, halbieren und entkernen
4. Für den Zitronenfrischkäse: den Käse in die Schüssel geben, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Saft zugeben und vermischen
5. Falls vorhanden, in Spritzsack füllen und kaltstellen
6. Granatapfel anschneiden und Kerne rauspulen
7. Die halbierte Paprika mit Frischkäse füllen, umklappen und auf Teller anrichten
8. Mit Vinaigrette, Granatapfelkernen und Zitronenabrieb verfeinern oder mit Kerbel ausgarnieren
9. Nach Bedarf Brot dazu servieren



Zutaten:

- 👤 Für 2 Personen
- > 3 Spitzpaprika
- > 250 g Frischkäse Natur
- > 1 Zitrone
- > ½ Granatapfel
- > 2 EL Olivenöl
- > Salz, Pfeffer



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen