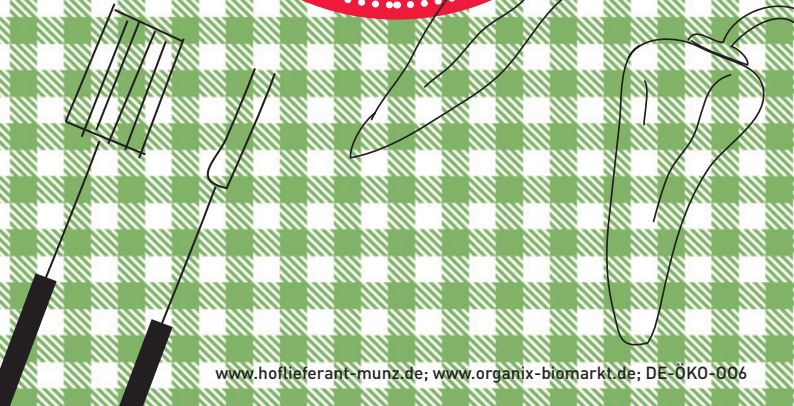




Füllung (Variante mit Ricotta): Die getrockneten Tomaten fein würfeln, die Blättchen vom Basilikum zupfen und mit der Zitrone hacken. Ricotta und Pecorino verrühren, Tomaten, Basilikum und Zitrone unterheben. Die Füllung mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Spitzpaprika mit Schafkäse- Füllung





Spitzpaprika mit Schafkäse-Füllung

- Zutaten für 4 Personen:
- 8 kleine, schlanke
- Spitzpaprika (ca. 400 g)
- 200 g Feta
- 2 TL frischer, feingehackter Oregano
- ½ TL fein gehackte Zitronenschale
- 1 EL Olivenöl
- **Füllung: Variante mit Ricotta:**
- 1 TL schwarze Olivenpaste
- 4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- ½ Bd Basilikum
- ca. 1 cm Zitronenschale
- 125 g Ricotta
- 50 g Pecorino, gerieben



von Alex

Spitzpaprika waschen und auf der Stielseite einen Deckel abschneiden. Feta zerbröseln. Mit dem Oregano, der gehackten Zitronenschale und 1 EL Olivenöl mischen. Das Paprikafleisch von den Deckeln kann hier mit eingearbeitet werden. Die Paprika mit der Mischung füllen. Nicht bis zum Rand, sonst laufen sie stark aus! >> Die Schoten von außen mit Olivenöl bepinseln und bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten grillen bis sie schön gebräunt sind. Dabei mehrmals wenden.

