



Gefüllte Paprika mit Feta

Zutaten für 2 Personen:

6 kleine Spitzpaprika, 1 Bund Frühlingzwiebeln oder 1 große Zwiebel, 3 Tomaten, 2 EL Olivenöl, Knoblauch, 125 g Schafskäse, Salz und Pfeffer, Chilipulver, Thymian, Oregano, Basilikum

Bei den Paprika mit einem kleinen Messer einen Deckel vorsichtig rausschneiden und die Kerne entfernen. Den Paprika mit den in Streifen geschnittenen Fetakäse füllen und in eine gefette Auflaufform legen.

Die Zwiebel kleinschneiden und die Tomaten vierteln. Gewürze und Olivenöl dazugeben und vermengen. Ebenfalls in die Auflaufform geben. Die Paprikaschoten mit Öl einpinseln und bei 200°C Umluft ca. 20 min. backen.

Mit dem gehacktem Basilikum bestreuen.

Tip:

Dazu passen Fladenbrot, Baguette oder Reis.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten