

Rezepte rund um gute Zutaten:
Hervorragende Produkte
herzustellen macht ebensoviel
Freude, wie hervorragende
Produkte zu verwenden.
Lassen Sie sich schmecken, was
viele kleine Ideen ohne großen
Kostenaufwand bereithalten!
www.alisseos-olivenoel.de

Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



Mit Feta gefüllte Paprika

μ μ



Am besten eignen sich die **länglichen hellgrünen Paprika**, um sie mit der Schafskäsecreme zu füllen; bitte einmal waschen, enthaupten und vorsichtig aushöhlen.

Für die Füllung von drei Paprika nehmen wir
- **200 g** im Geschmack kräftigen Schafskäse,
- **1 bis 6 Esslöffel Olivenöl** extra nativ,
- **drei gepresste Knoblauchzehen**,
- einen Teelöffel **frisch getrockneten Oregano** und **etwas Pfeffer**.

Das alles **kneten** wir zu einer **weichen Masse**, die wir dann in die Paprika einfüllen.

Die Paprika **abgedeckt im Backofen bei 200°C 30 Minuten** backen, danach noch einmal **5-10 Minuten** offen weiterbraten.

Varianten:

Die Masse mit **frischem Schnittlauch** verfeinern
oder
verschärfen mit frischen Peperonistücken oder
Chili.

Super einfach, schnell gemacht und dennoch etwas
Besonderes!

