

Spitzpaprika mit Käsefüllung



Zutaten

Zutat	Menge
Spitzpaprika, rot	3 Stück
Zwiebel(groß)	1 Stück
Knoblauch	3 Zehen
Schinkenwürfel	100 g
Feta Käse	200 g
Ajvar	3 EL
Mandeln gehobelt	50 g
Pinienkerne	50 g
Crème fraîche	150 g
Ei	1 Stück
Parmesan gerieben	75g
Emmentaler gerieben	75 g
Butter	n. Bedarf
Olivenöl	n. Bedarf
Kräutersalz	1 Prise
Pfeffer(frisch gemahlen)	1 Prise

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 200°C ohne Umluft
- Zwiebeln u. Knoblauch hacken, mit Mandeln, Pinienkernen und Schinkenwürfeln in einer Pfanne, in Butter bei mittlerer Hitze vorrösten und abkühlen lassen
- Paprikaschoten halbieren, und putzen, grüne Stielansätze als Verschluss beibehalten.
- Auflaufformen mit Olivenöl einfetten und die Paprikaschoten nach ihrer Form so auswählen, daß sich jeweils 2 Hälften stabil in einer Form plazieren lassen.
- Feta fein zerkrümeln.
- Ei mit Crème fraîche und Ajvar gut verrühren.

- Die vorgerösteten, abgekühlten Beilagen und den Schafskäse mit unterheben. Die Füllung mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
- Die Füllung gleichmäßig auf die Paprikaschoten verteilen. (Vorteilhaft: mit Gabel schrittweise aufstreichen / einbringen)
- Aufläufe im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen.
- Nach 20 Minuten die Schoten dick mit dem geriebenen Käse bestreuen und für weitere 10–15 Minuten backen.

Hinweise

- Falls Auflaufformen auf 2 Ofenbleche verteilt werden, diese in unterer und mittlerer Schiene einschieben. Position auf geeignete Weise tauschen.
- Geplanter Versuch: Die Schinkenwürfel durch fein gewürfelten, geräucherten Tofu ersetzen