



Paprikaschoten mit Mascarpone-Quark



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 2 große, rote Paprikaschoten
- 1 kleine, milde Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 150 g QuarkCreme Natur
- 150 g Mascarpone
- 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 0,25 TL Olivenöl für die Form
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren, entkernen und Stielansätze entfernen. Die Paprikahälften rundherum mehrmals mit einer Gabel einstechen und bis zum Gebrauch mit den Schnittstellen auf ein Backblech legen.

2. Die kleine Paprikaschote waschen, entkernen und fein würfeln. Die Fleischtomaten blanchieren, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Exquisa Naturquark 0,2 % Fett mit Exquisa Mascarpone, Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Tomaten- und Paprikawürfel unter den Quark ziehen, nochmals abschmecken. Die Paprikahälften aus dem Ofen nehmen und mit dem Quark füllen. In eine geölte Auflaufform setzen und im Backofen 10 bis 15 Minuten garen.

Tipp: Noch schneller geht es, wenn Sie Pizzatomen aus der Dose anstatt frischer Tomaten verwenden. Dazu knuspriges Weißbrot genießen.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



QuarkCreme Natur



Mascarpone

