



Bunte Paprikaschiffchen



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Der Sahnige Kräuter
- 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
- 5 EL geriebener Parmesan
- 12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, entkernen, waschen und in Viertel schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Kräuter hacken. Frischkäse mit Knoblauch, Kräutern und Parmesan zu einer cremigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Friskäsemasse in die Paprikaviertel füllen. Jedes Paprikaschiffchen mit 1 Speckscheibe umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Der Sahnige Kräuter