

Spitzpaprika-Antipasti



Das Ganze ist ausgekoppelt aus einem kulinarischen Motto-Abend, den ich einmal für eine Freundin vorbereitet habe.

Überbackene Spitzpaprika mit Schafskäse-Kräutercreme.

Dazu ein eigenes [Ciabatta-Brot](#) und eine [Kräuterbutter mit Feta-Käse](#).

Zutaten

- 500 g Spitzpaprika
- 200 g Schafskäse
- 100 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL frischen Thymian
- 1 EL frischen Oregano
- 1 EL frischen Salbei
- 1 EL frische Petersilie
- 1 Zehe gepressten Knoblauch
- etwas Chilipulver
- Salz und Pfeffer
- 6 Cocktailtomaten

Zubereitung

Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Sahne, Olivenöl, Knoblauch und den Kräutern zu einer sämigen Creme verrühren.

Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spitzpaprika längs von oben nach unten und oben ca. 2 cm quer einschneiden, so dass man sie aufklappen und die Kerne entfernen kann.

Mit der Schafskäsecreme füllen.

Von den Cocktailtomaten oben den Strunk entfernen, über Kreuz leicht einschneiden und etwas salzen.

Die Spitzpaprika und die Cocktailtomaten in eine mit Olivenöl gefettete, feuerfeste Form geben und noch etwas mit Olivenöl beträufeln.

Das Gemüse bei 200 ° C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Vorspeisen, Sonstiges, Antipasti, italienisch, Spitzpaprika, Schafskäse, Thymian, Oregano, Sahne, Salbei, Petersilie, Knoblauch, Tomaten, Chilipulver]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/sonstiges/spitzpaprika-antipasti?rev=1624297351>

Last update: **21.06.2021 19:42**

