

Paprika-Schälchen mit Ziegenkäse, Bacon auf Salat-Bett

Für zwei Personen

Für die Paprikaschälchen:

2 gelbe Paprika 2 EL Olivenöl Salz

Für die Füllung:

40 g Bacon 1 Ziegenkäse à 120 g 4 Zweige Thymian
3 EL flüssiger Honig Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Eisbergsalat 3 Kirschtomaten 30 g Pinienkerne
1 TL mittelscharfer Senf 1 TL flüssiger Honig 1 EL Balsamico Essig
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in eine Auflaufform legen. Mit einem Pinsel die Paprikahälften innen mit Olivenöl bestreichen und salzen. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Bacon in schmale Streifen schneiden und in einer heißen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten je eine Minute knusprig anbraten. Anschließend den Bacon aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend in kleine Stücke zupfen. Den Thymian abspülen, abtropfen, die Blätter von den Stielen zupfen und mit dem Bacon mischen. Für den Salat die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und kleinschneiden. Den Essig, das Öl, den Senf und den Honig zu einem Salatdressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben. Die Ziegenkäserolle in vier gleich große Scheiben schneiden. Die Käsescheiben in die gebackenen Paprikahälften legen. Den Honig darüber träufeln und mit Pfeffer würzen. Im heißen Backofen auf oberer Schiene drei Minuten überbacken. Den Salat mit den Pinienkernen auf den Tellern drapieren. Die Paprikahälften darauf anrichten. Die Speck-Thymian-Brösel ebenfalls oben auf die Paprika geben. Alles servieren.

Sebastian Hensel am 27. Januar 2015