

Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
200 g Feta aus Schafsmilch	100 g feine Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl
4 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Basilikum	6 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	100 g frische Walnusskerne	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Eine viereckige Auflaufform ausbutteren, mit einer grünen Paprikalage belegen, leicht salzen und pfeffern und dünn mit etwas Semmelbröseln bestreuen. Eine dünne Schicht Schafskäse darüber schichten. Wieder mit Bröseln bestreuen und dann mit gelben Paprikahälften belegen. Darauf den restlichen Käse geben, einige Brösel drauf streuen und mit roten Paprikahälften abschließen. Mit Olivenöl beträufeln und restliche Brösel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Walnuss- und Sonnenblumenöl verrühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Schälüsse mit einem Tuch reiben und schälen oder kurz blanchieren, abschrecken und dann schälen. Die Paprikalaspagne aus dem Ofen nehmen, vorsichtig mit einer Palette anrichten und mit der Kräutersauce umgießen. Mit den geschälten Nüssen garnieren.

Otto Koch 07. September 2012