

## Gefüllte Spitzpaprika

Fü 6 Stück	10 Pfefferkörner	3 TL Salz
1 EL Zucker	5 EL Weinessig	2 l Wasser
6 Spitzpaprika	200 g Schafskäse	140 g Frischkäse
2 Knoblauchzehen	7 Basilikumblätter	

Pfefferkörner, Salz, Zucker, Tafelessig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Deckel der Paprikas entfernen und vorsichtig mit einem Messer die Kerne heraus schneiden.

Sobald das Wasser kocht, die Paprikas in diesen Sud legen, noch einmal kurz aufkochen und anschließend ca. 5 min köcheln lassen.

Für die Füllung den Schafskäse zerkrümeln.

Anschließend den Frischkäse unter den Schafskäse mischen.

Die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln.

Die Basilikumblätter ebenfalls klein schneiden.

Basilikum und Knoblauch unter die Käsemischung mischen.

Penne mit Ofengemüse Baiser-Johannisbeer-Joghurt Sobald die Paprikas nach dem Kochen so weit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, können sie mit einem kleinen Löffel gefüllt werden. Dadurch, dass die Paprikas noch leicht warm sind, schmilzt der Käse beim Einfüllen ein bißchen und die Paprikas lassen sich dadurch besser füllen.

NN am 13. November 2021