



Gefüllte Spitzpaprika

mit Schafskäse und Pesto,
Cocktailtomaten und Schalotten



Zutaten für vier Personen

4 rote Spitzpaprika
400 g Schafskäse
2 EL Pesto
12 Cocktailtomaten
4 Schalotten
natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Cocktailtomaten halbieren und die Schalotten in feine Scheiben schneiden. In eine feuerfeste Form etwas Olivenöl träufeln und die Tomaten und Schalotten darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Spitzpaprika den Deckel abschneiden und die Schoten mit Wasser ausspülen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und vorsichtig in die Öffnung der Paprika drücken. Die gefüllte Paprika in die Form legen, mit Pesto bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze ca. 30 Minuten bei 160° im Backofen garen.

Mein Tipp

- Geben Sie für das Aroma noch Knoblauchzehen in die Form



Viele weitere Rezepte für die mediterrane Küche finden Sie in den Kochbüchern von Gerald Wüchner:

- „Mediterrane Küche – Genuss & Chance für Ihr Herz“, die neueste Auflage mit neuen Rezepten
- „Salat & Co.“ mit insgesamt 52 Salatrezepten, eines für jede Woche im Jahr

Die Kochbücher sind erhältlich über die Internetseite der [Deutschen Herzstiftung](#) oder in allen Cafeterien der ANregiomed-Kliniken und der Praxisklinik Feuchtwangen.