



Benötigte Zutaten

10 Stück	Snack-Paprika (oder 3 Stk. Paprika Tricolore)
1 Pkg.	Feta-Käse
125 ml	Premium Alpenmilch
1 Bund	Kräuter (gemischt - zum Beispiel Thymian und Rosmarin)
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Vom Grill: Gefüllte Paprika vegetarisch

Anleitung

1. Paprika waschen und eine Seite anschneiden. 1 bis 2 ganze Paprika in kleine Stücke schneiden
2. Den Schafskäse abtropfen lassen und in einer Schüssel fein zerkrümeln.
3. Mit den geschnittenen Paprika, den Kräutern, der Milch, dem Öl und den Gewürzen mischen, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht.
4. Die Mischung in die Paprika füllen und grillen oder im Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten (je nach Paprikagröße) backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten