Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gegrillte Vesperpaprika mit mariniertem Schafskäse

Zutaten:

Für 4 Personen:

- Je 4 längliche Paprika (rot und gelb)
- 8 Stück (â 50 g) Schafskäse (zusätzlich etwas Käse für den Brotaufstrich)
- 4 EL Öl
- Gemischte getrocknete Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Oregano)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Extra:

- Brot oder Baguette

Zubereitung

Vom Paprika jeweils das Ende mit dem Stielansatz abschneiden, die Kernchen vorsichtig herausschneiden und aus der Schote klopfen.

Die Paprika mit Wasser ausspülen, innen salzen und pfeffern und je 1 TL Öl hineingeben. Alle Paprika auf ein Backblech legen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Paprika im Ofen 8 Minuten backen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Die Schafskäsestücke mit gehacktem Knoblauch, Kräuter und etwas Öl bepinseln. In jede Paprika ein Stück Käse legen.

Vor dem Servieren auf dem Grill beidseitig 4-5 Minuten grillen. Mit Brot oder Baguette servieren. Extra Schafskäse mit der Gabel zerdrücken und mit der restlichen Marinade vermischen. Auf die Brotscheiben streichen und zum gegrillten Paprika reichen.