

Gefüllte Paprika mit Schafskäse

Beschreibung

Saftige rote Paprikaschoten mit einer cremigen und würzigen Füllung aus Schafskäse, Crème fraîche, Knoblauch und Tomatenmark. Die gefüllten Paprika werden im Backofen gegart und können

Zutaten

4 Stück Paprikaschoten
200 g Schafskäse
3 EL Crème fraîche
2 Stück Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und für später bereitstellen.
3. Die Paprikaschoten gründlich unter fließendem Wasser waschen und anschließend abtrocknen.
4. Von jeder Paprikaschote vorsichtig einen Deckel mit dem Stielansatz abschneiden.
5. Die Kerne und die weißen Trennhäutchen aus dem Inneren der Paprikaschoten entfernen.
6. Die ausgehöhlten Paprikaschoten noch einmal kurz ausspülen und mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen.
7. Die Knoblauchzehen schälen.
8. Den geschälten Knoblauch mit einem scharfen Messer sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
9. Den Schafskäse in eine ausreichend große Schüssel geben.
10. Den Schafskäse mit einer Gabel in kleine Stücke zerdrücken und grob zerbröseln.
11. Die Crème fraîche, den fein gehackten Knoblauch und das Tomatenmark zum Schafskäse geben.
12. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren, bis eine gleichmäßige und cremige Füllung entstanden ist.
13. Die vorbereiteten Paprikaschoten aufrecht hinstellen und die Schafskäsecreme portionsweise hineinfüllen.
14. Die Füllung mit einem kleinen Löffel vorsichtig nach unten drücken. Die Paprikaschoten sollten gut gefüllt, aber nicht überfüllt sein.
15. Die zuvor abgeschnittenen Paprikadeckel wieder auf die gefüllten Schoten setzen.
16. Die gefüllten Paprikaschoten auf das vorbereitete Backblech stellen. Darauf achten, dass sie möglichst nicht umfallen.
17. Das Backblech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.
18. Die Paprikaschoten ungefähr 25 Minuten backen, bis sie weicher geworden sind und die Füllung heiß und leicht gebräunt ist.
19. Die gefüllten Paprika vorsichtig aus dem Backofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen.
20. Die Paprika je nach Geschmack heiß, lauwarm oder vollständig abgekühlt servieren. Dazu passen frisches Brot oder ein leichter Salat.