

Mit Schafskäse gefüllte Spitzpaprika auf Tomaten-Champignon-Gemüse

Reicht für

2 Personen

Zutaten

2 - 4 Spitzpaprika (zusammen ca. 250 g)
180 g Schafskäse (Feta-Art)
500 g Tomaten
250 g Champignons
6 Knoblauchzehen
50 g Olivenöl
Pfeffer
je ein Teelöffel Thymian, Oregano und Basilikum

Zubereitung

Die Tomaten und in Scheiben schneiden und in zwei Auflaufformen verteilen.

Die Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen.

Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.

Die gehackten Knoblauchzehen mit dem Öl, den Kräutern und dem Pfeffer zu einer
Mariande verrühren und über das Gemüse gießen.

Die Paprikaschoten abwaschen und die „Deckel“ und die Kerne entfernen.

Den Schafskäse in dünne Streifen schneiden und die Paprikaschoten damit füllen.

Die gefüllten Paprikaschoten auf das Tomaten-Pilz-Gemüse legen.

Im vorgeheizten Ofen für 30 Minuten bei 150 °C bei Ober- und Unterhitze backen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 25 Minuten

Backzeit: 30 Minuten