

# September REZEPT

## Gefüllte Spitzpaprika



**Pro Person**

**1 bis 2 Spitzpaprika (das Rezept geht auch mit den Peperoni)!**

**Einen Deckel abschneiden und die Kerne entfernen**

**1 Ei**

**$\frac{1}{2}$  Nature Jogurt (oder Quark mit etwas Milch, oder ähnliches)**

**Ca. 40 bis 50 gr. Reibkäse (das ist eine gute Gelegenheit Käseresten auf zu brauchen, die Hälfte davon sollte jedoch Sbrinz oder Parmesan sein. Mit Feta erhält das Ganze eine mediterrane Note).**

**Alles miteinander verquirlen, wenn es zu flüssig ist, mit zusätzlichem Käse zu einer cremigen Masse verarbeiten und in die vorbereiteten Paprika füllen. Achtung die Füllung geht beim Backen auf!**

**Schnittlauch (Dill schmeckt auch vorzüglich)!**

**Etwas Salz und Pfeffer, nach Geschmack.**

**Die gefüllten Paprika in der Mitte, des auf 180° vorgeheizten, Ofens 35 Minuten backen.**

**E Guete!**