



# Paprika mit Frischkäsedip

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Radieschen           | 0.5 Bund   |
| Schnittlauch, frisch | 10 g       |
| Frischkäse, körnig   | 300 g      |
| Salz                 |            |
| Pfeffer, schwarz     |            |
| Paprika, rot         | 4 St.      |
| Roggenbrot           | 4 Scheiben |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Radieschen waschen, Enden entfernen, vierteln und in feine Dreiecke schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit Radieschen, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.
2. Paprika waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Paprikahälften mit Frischkäsedip füllen und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 313 kcal |
| Kohlenhydrate  | 45 g     |
| Eiweiß         | 17 g     |
| Ballaststoffe  | 9 g      |
| Fette          | 6 g      |