



Überbackene Spitzpaprika mit Käse

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Spitzpaprika	4 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Schalotten	2 St.
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Zucker	
Feta	50 g
Gouda, gerieben	250 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spitzpaprikas waschen, längs halbieren und Kerne entfernen. Mit Öl einreiben, salzen und mit der Hautseite nach oben auf einem Blech verteilen. Auf der obersten Schiene im Ofen ca. 5 Min. rösten, bis die Paprikas beginnen weich zu werden.
2. Derweil Schalotten halbieren, schälen und längs in sehr feine Streifen schneiden. In einer Schüssel Schalotten, Essig und Zucker mit den Händen intensiv vermischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
3. Feta mit den Fingern sehr fein zerbröseln. In einer Schüssel Feta, Gouda und etwas Pfeffer mischen. Paprika aus dem Ofen nehmen, Hälften vorsichtig wenden und mit Käsemischung füllen. Zurück in den Ofen geben und weitere ca. 10 Min. rösten, bis der Käse schmilzt und goldbraun überbäckt.
4. Überbackene Spitzpaprikas aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte oder einem großen Teller verteilen, Schalottendressing darübergeben, nach Belieben mit Pfeffer nachwürzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	358 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g