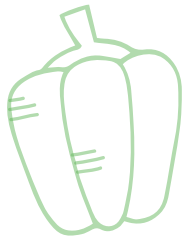




Salat mit gefüllter Snackpaprika



FÜR 6 PERSONEN

500 g Snackpaprika
300 g Kräuterfrischkäse
2 Knoblauchzehen
4 Stängel Dill
300 g bunter Cherrymix
200 g Feta
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
30 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Knoblauchzehen und Dill fein hacken und mit dem Frischkäse verrühren.

Die Deckel der Snackpaprika abschneiden, mit der Frischkäsecreme füllen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Paprika in Scheiben schneiden.

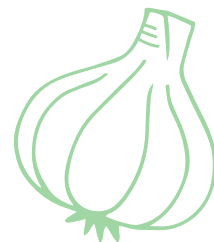
Cherrytomaten halbieren und Feta würfeln.

Die Kerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Paprika, Tomaten, Feta und die Kerne mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und vorsichtig vermischen.

Der Salat passt zum Grillbuffet oder mit Landbrot als Hauptgericht.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE