

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N.
ABER FÜR VIELFALT!

#SELBSTBEWUSST
SEIN



Kosovo



Zubereitungszeit: 65 Min. | Level: Leicht

Speca me Maze



Zutaten (4 Personen)

4 Paprikaschoten, entkernt und halbiert
200 g Feta-Käse, zerbröseln
100 g Frischkäse
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ Bund Petersilie, fein gehackt
½ TL Salz
½ TL Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Paprikaschoten entkernen und halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- In einer Schüssel den zerbröselten Feta mit Frischkäse, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Käsemischung gleichmäßig in die Paprikahälften füllen.
- Gefüllte Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen etwa 35 - 40 Minuten backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
- Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Guten Appetit
wünscht
Ihr Klüh Catering-Team

charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING