

Paprika mit Salatherzen im Speck-Mantel und Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Salatherzen:

4 kleine Romana Salatherzen	200 g Frühstücksspeck	50 g Butter
1 Zitrone	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die gefüllten Paprika:

2 Paprika, klein	100 g Hüttenkäse	2 Blätter Bärlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g geriebener Mozzarella

Für die Bruschetta:

1 Ciabatta Baguette	50 ml Olivenöl	2 Ochsenherztomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bruschetta die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Tomaten klein würfeln und in einer Schüssel mit den Schalotten, dem Knoblauch und dem Olivenöl vermengen, mit Meersalz abschmecken und ziehen lassen.

Die Salatherzen halbieren, den Strunk entfernen, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Speck umwickeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die eingewickelten Salatherzen von allen Seiten kross anbraten. Anschließend den Saft einer Zitrone auspressen und über die Salatherzen geben.

Die Paprika teilen und von den Kernen entfernen. Die Blätter von dem Bärlauch und der Petersilie abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel den Hüttenkäse mit dem gehackten Schnittlauch mischen, die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikahälften mit der Käsemischung füllen und in den Ofen geben, so dass die Oberseite goldgelb wird.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb anbraten. Herausnehmen und mit den marinierten Tomaten belegen.

Die Salatherzen mit den Bruschetta Brötchen und den gefüllten Paprika auf Tellern anrichten und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 01. September 2015