

# Spitzpaprika auf Feta-Creme, Gremolata, Macadamianüsse

Für zwei Personen

## Für die Paprika:

4 kl., kernlose Spitzpaprika	1 Ei	1 TL Sriracha-Sauce
1 EL schwarzer Kümmel	1 EL heller Sesam	50 g Panko
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Meersalzflöcken	Öl

## Für die Feta-Creme:

100 g Feta	150 g griech. Joghurt	2 EL Olivenöl
------------	-----------------------	---------------

## Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Minze	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

## Für die Garnitur:

10 g Macadamianüsse	$\frac{1}{4}$ Granatapfel
---------------------	---------------------------

## Für die Paprika:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Paprika einstecken und 10 Minuten backen. Danach über ein Sieb abtropfen lassen und die Haut abziehen.

Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl aufstellen.

Eier mit Sriracha vermengen. Panko mit Sesam, Kümmel und Meersalzflöcken vermengen.

Paprika erst in Mehl wenden, dann durch das Ei und zum Abschluss in Pankobröseln wenden. Paprika für 3 Minuten in der Fritteuse ausbacken.

## Für die Feta-Creme:

Den Joghurt mit 2 EL Wasser, Olivenöl und Feta zu einer homogenen Creme pürieren.

## Für die Gremolata:

Knoblauch abziehen. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone auspressen. Zitronensaft- und abrieb mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Garnitur:

Macadamianüsse leicht hacken und in einer Pfanne anrösten.

Granatapfelkerne herauslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen und Nüssen garniert servieren.

Helen Bartjes am 04. März 2025