

Gefüllte Paprika aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

2 Paprika	200 g Feta	100 g Reibekäse
2 Eier	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 TL Chiliflocken
2 EL Petersilie		

Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Lauch in Ringe schneiden und Petersilie fein hacken.

Feta in eine Schüssel zerkrümeln. Reibekäse, Eier, Lauch, Chiliflocken und Petersilie hinzugeben und gut vermischen.

Dieses Käse-Gemisch auf die Paprikahälften verteilen und mit Reibekäse bestreuen.

Die gefüllten Paprika bei 160°C für 20 Minuten in der Fritteuse garen.

Wenn sie von oben gut gebräunt sind, herausnehmen und servieren.

NN am 19. September 2026