

## Baby-Paprika mit Schafkäse-Füllung

12 Baby-Paprika	Meersalz	2 Lorbeerblätter
4 EL Olivenöl	2 EL Essig	400 g Feta
100 ml Schmand	200 g Frischkäse	Pfeffer
2 EL Thymian, Oregano		

Die Paprikaschoten waschen, putzen, die Kerne mit dem Stiel herausschneiden und in einem Topf mit Salz-Lorbeerwasser 2-3 Minuten blanchieren. Die heißen Schoten mit Öl, Essig beträufeln und mit Salz würzen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung den Feta mit Schmand und Frischkäse glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter unterrühren. Die Füllung auf die Paprikaschoten verteilen, leicht hineindrücken.

NN am 13. November 2021