

## Gefüllte Paprika

250g Schafskäse  
80g Sahne  
1 Eigelb  
1 Essl. gehackte Petersilie  
gem. Pfeffer  
Salz  
evtl. 1 Knoblauchzehe (ich verwende sie)  
6 rote, gegrillte Spitzpaprika (entweder mit frischen Paprika selbst abgezogen,  
oder im Glas, z.B. bei Lidl)



### Zubereitung:

Zutaten zu einer breiigen Masse zerdrücken.  
Die Paprikas damit füllen und in einer gefetteten Auflaufform bei 190 Grad  
15 Minuten backen.  
Abkühlen lassen.

### Kapernvinaigrette

30g in Salz eingelegte Kapern (Lidl)  
30g fein gehackte weiße Zwiebeln  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1 Tl. Thymianblättchen Salz und Pfeffer  
5 Essl. Olivenöl  
2 Essl. Rotweinessig  
1 Essl. Zitronensaft

Vinaigrette über die Paprikas gießen und marinieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Guten Appetit!**