Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten:

4 große rote Paprika (ca. 500 g)

400 g Schafskäse

Einige Zehen Knoblauch

1 EL getrockneter Oregano

1 EL getrockneter Rosmarin

Salz

3 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Alle Paprikas waschen, trocknen und aus der ganzen Paprika mit einem Messer den Strunk kreisförmig herausschneiden. Die Kerne vorsichtig lösen und herausklopfen. Die Schoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen unter dem Grill auf höchster Stufe sieben Minuten backen dabei immer wieder wenden (beide Seiten gleich gut backen), damit die Haut auf alle Seiten dunkel wird. Anschließend herausnehmen und die Haut vorsichtig abziehen. Den Schafskäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Oregano und Rosmarin hinzufügen und die Käsecreme mit Salz und Pfefferwürzen und kräftig abschmecken. Die Paprika mit der Käsefüllung und auf ein mit 1 Eßlöffel Olivenöl eingepinseltes Bachblech setzen. Jede der Schoten von außen mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 TL Olivenöl bestreichen und 5—10 Minuten bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen geben. Die Paprika sind fertig wenn das Fruchtfleisch schön zart ist. Aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.

Tipp: Je länger man die Paprikaschoten im Ofen lässt, desto leichter lassen sie sich schälen. Allerdings werden sie dann auch besser weicher und lassen sich schwieriger füllen.