

Florini - griechische Paprika mit Käsefüllung

Zutaten

Für 4 Portionen

60 g	Schafkäse
2 EL	Würzöl Oregano (Pure Leidenschaft)
4 Stk.	Paprikaschoten

Zubereitung

Dauer: 20 Minuten

1. den Backofen auf 180 Grad Umluft (oder 200° Grad Ober-und Unterhitze) vorheizen
2. den Paprika waschen, den Stil und den Deckel abschneiden, die Samen herausschälen
3. den Schafkäse in einer Schüssel mit dem Oregano Würzöl vermischen, bis eine sämige Masse entsteht
4. salzen und pfeffern
5. mit einem Löffel nun die Masse in den Paprika füllen
6. eine Backform mit etwas Wasser füllen, die Paprika einlegen und ins Rohr stellen
7. die Paprika werden nun ca. 30 Minuten gebacken
8. Beilagenempfehlung: Pita oder Weißbrot

E office@pureleidenschaft.shop
T +43 664 3453241
www.pureleidenschaft.shop