

Eingelegte Paprika mit Ziegenkäse

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min. (+2 Stunden)

<i>Kleine Paprikaschoten</i>	8	<i>waschen, Deckel mit Stiel abschneiden, Trennhäutchen herauslösen. Schoten unter den heißen Grillschlangen 6–8 Minuten garen, währenddessen einmal wenden.</i>
<i>Bio-Zitrone</i>	1/2	<i>heiß waschen, Schale dünn abschälen und in dünne Streifen schneiden, Saft auspressen.</i>
<i>Grüne Oliven, entsteint</i>	2 EL	<i>fein hacken.</i>
<i>Oregano</i>	2 Stängel	
<i>Zitronenmelisse</i>	2 Stängel	
<i>Petersilie</i>	2 Stängel	<i>waschen, trockenschütteln und fein hacken.</i>
<i>Knoblauch</i>	2 Zehen	<i>schälen und pressen.</i>
<i>Koriander, getrocknet</i>	1/2 TL	<i>verrühren.</i>
<i>Olivöl</i>	3 EL	<i>unterschlagen und mit abschmecken.</i>
<i>Salz+Pfeffer</i>		
<i>Ziegenkäserolle</i>	200 g	<i>halbieren und jede Hälfte vierteln, mit der Sauce mischen. Jeweils 1 Käsestück in eine Paprika legen. Jede Paprika einzeln mit Deckelchen in Klarsichtfolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.</i>

Der ideale Begleiter

[Sparkling Flight / Flaufen im Kopf / Weiss](#)

