



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