Rezept

Paprikaschiffchen mit Camembertcreme

Ein Rezept von Paprikaschiffchen mit Camembertcreme, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** gelbe Paprikaschote
- 1/2 Kästchen Kresse
- **120 g** reifer Camembert
- Pfeffer
- **1** rote Paprikaschote
- **2 Scheiben** Vollkornknäckebrot
- **100 g** Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 247 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen und putzen. Das Fruchtfleisch in große Schnitze schneiden. Kresse abbrausen und abtropfen lassen. Die Knäckebrote zerkrümeln.

2. Camembertrinde dünn abschneiden. Den Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit dem Quark vermischen. Die Creme mit Pfeffer abschmecken.

3. Aus der Käsecreme mit Teelöffeln kleine Nocken abstechen. Diese in die Paprikaschnitze setzen und mit den Knäckekrümeln bestreuen. Mit Kresse garniert servieren.