

## Rezept

# Gefüllte Spitzpaprika mit Grünkern

Ein Rezept von Gefüllte Spitzpaprika mit Grünkern, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>1 EL</b>	Olivenöl	<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>200 g</b>	Grünkernschrot
<b>350 ml</b>	Gemüsebrühe	<b>20 g</b>	Pinienkerne
<b>4</b>	große rote und gelbe Spitzpaprika (ca. 500 g)	<b>50 g</b>	schwarze Oliven
<b>100 g</b>	cremiger Feta	<b>1 TL</b>	getrockneter Thymian
	Pfeffer		Salz
<b>5 Stängel</b>	Minze	<b>300 g</b>	griechischer Sahnejoghurt
<b>1/2 TL</b>	Pul Biber (scharfe Paprikaflocken)		Öl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 24 g F, 15 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, beides darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Grünkernschrot einrühren, mit der Brühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Paprikaschoten waschen, putzen, längs halbieren und entkernen. Die Oliven entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Den Feta zerbröseln oder fein würfeln.
3. Pinienkerne, Oliven und Feta unter die Grünkernmasse heben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika bis zum Rand mit der Grünkernmasse füllen. Die Fettpfanne des Ofens leicht ölen, die gefüllten Schoten nebeneinander daraufsetzen und im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.
4. Währenddessen die Minze abbrausen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Den Joghurt verrühren, Minze, Pul Biber und Salz untermischen. Den Dip zu den Paprika servieren.