

Rezept

Gegrillte Paprika mit Schafskäse

Ein Rezept von Gegrillte Paprika mit Schafskäse, am 10.06.2026

Zutaten

2	große rote Paprikaschoten		Salz
	Pfeffer	1 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl	2	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
40 g	Schafskäse		1/2 TL getrockneter Oregano
	Backpapier für das Blech		

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Paprikaschoten waschen und auf das Blech legen. Den Backofengrill zuschalten und die Paprikaschoten im heißen Backofen (oben) in 10-12 Min. von allen Seiten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann die Schoten herausnehmen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken, bis sie so weit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann.
2. Die Stiele aus den Paprikaschoten ziehen und die Kerne aus dem Inneren entfernen. Die Schoten häuten und in mundgerechte Streifen schneiden. Auf einem Teller verteilen, leicht salzen (nicht zu viel; der Schafskäse ist auch salzig) und pfeffern. Mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl beträufeln.
3. Die Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Den Schafskäse zerkrümeln, mit Tomaten und Oregano verkneten und über die Paprikaschoten streuen (der Rest Schafskäse hält, in einer Plastikdose mit Salzwasser bedeckt, im Kühlschrank 4-5 Tage). Dazu schmeckt am besten knuspriges Ciabatta oder Baguette.