

Rezept

## Grüne Paprika-Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Grüne Paprika-Ziegenkäse-Sauce, am 01.07.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> grüne Paprikaschoten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>50 ml</b> Walnussöl	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>2 EL</b> Weinessig	<b>1</b> Birne
<b>2 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence Pfeffer	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

### Zubereitung

1. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprika waschen, abtrocknen, halbieren und putzen. Mit der Haut nach oben in den heißen Ofen (oben) legen und 10-15 Min. backen, bis die Haut dunkelbraun bis schwarz ist. Aus dem Ofen nehmen, abgedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

---

2. Knoblauch schälen und grob hacken. Paprika häuten. 100 g davon in feine Streifen schneiden, den Rest mit Walnussöl, 3 EL Wasser, Ziegenkäse, Essig und Knoblauch pürieren.

---

3. Die Birne halbieren, schälen und ohne Kerngehäuse fein würfeln. Mit den Kräutern und den Paprikastreifen unter die Sauce rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.