

Rezept

Grüne Paprika-Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Grüne Paprika-Ziegenkäse-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---|-------------------------------|
| 500 g grüne Paprikaschoten | 2 Knoblauchzehen |
| 50 ml Walnussöl | 100 g Ziegenfrischkäse |
| 2 EL Weinessig | 1 Birne |
| 2 TL 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.