

## Rezept

# Paprika-Wraps mit Rosmarin-Feta-Creme

Ein Rezept von Paprika-Wraps mit Rosmarin-Feta-Creme, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>3</b> große rote Paprikaschoten (ca. 500 g)	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>2</b> Stängel glatte Petersilie	<b>120 g</b> Fetakäse
<b>30 g</b> Frischkäse (16 % Fett)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>4</b> dünne arabische Fladenbrote (ca. 100 g)	Salz
Backpapier für das Backblech	Butterbrotpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofengrill auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Die Paprikaviertel unter dem Backofengrill (oben) 15-20 Min. grillen, bis sie schwarze Flecken bekommen und Blasen werfen.
2. Inzwischen die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken, die Petersilienblätter abzupfen. Den Feta mit der Gabel zerdrücken, mit Frischkäse geschmeidig verrühren und kräftig pfeffern. Den Rosmarin untermischen.
3. Die Paprikaviertel aus dem Backofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 10 Min. ruhen lassen, dann die Haut entfernen.
4. Die Fladenbrote mit der Käsecreme bestreichen, die Paprikastücke darauf verteilen, dann salzen, pfeffern und mit Petersilienblättern bestreuen. Die Fladenbrote fest aufrollen und bis zum Verzehr in Frischhaltefolie wickeln. Dann die Folie entfernen und eventuell mit Butterbrotpapier umwickelt servieren.