

Rezept

## Spitzpaprika mit Käsefüllung

Ein Rezept von Spitzpaprika mit Käsefüllung, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>4</b> gelbe Spitzpaprika (ersatzweise 4 kleine rote Paprikaschoten)	<b>200 g</b> Schafkäse (Feta)
<b>3 EL</b> Ajvar (türkische Paprikapaste, aus dem Glas)	<b>100 g</b> Crème fraîche
1/2 TL getrockneter Oregano	<b>2</b> Eier
Pfeffer	Salz
	Olivenöl für die Form

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und trocken tupfen. Schafkäse mit einer Gabel fein zerkrümeln. Crème fraîche, Ajvar, Eier und Oregano gut verrühren. Den Schafkäse unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsecreme in die Paprikahälften füllen.
2. Die Form mit Öl auspinseln und die Paprikaschoten hineinsetzen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldgelb backen. Die Schoten schmecken lauwarm, aber auch kalt als Imbiss bei sommerlichen Temperaturen.