

Gefüllte Spitzpaprika



4 Portionen

8 Paprika
2 Pack Feta
1 Bund Lauchzwiebel
2 Zwiebe
250g Tomaten
Öl
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung

Den Ofen auf 230 °C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Paprika waschen und den Strunk mit Kernen entfernen, längst aufschneiden und beiseite legen. Den Fetakäse längs in 8 Streifen schneiden und diesen in die Paprika bröseln. Auf ein mit Öl eingeschmiertes Backblech legen. Die Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Tomaten über den Paprikaschoten verteilen und nach Geschmack würzen. Dann bei 230 °C bis zur gewünschten Bräune im Ofen lassen.