



R e z e p t

## Rote Paprika mit Kräutercreme

### Zutaten für 4 kleine rote Paprikaschoten

- 150 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Schmand (20 % Fett)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- 1 Kistchen Kresse
- 6 getrocknete Tomaten in Olivenöl
- 12 schwarze Oliven ohne Kern
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl

### Zubereitung

- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren, Stängel und Kerne entfernen.
- Paprikahälften mit der gewölbten Seite nach oben auf ein Backblech legen, auf der oberen Schiene in den Backofen schieben. Grill einschalten und die Schoten ca. 15 Minuten grillen, das heißt genau, bis die Haut bräunliche Blasen wirft.
- Paprikaschoten vom Blech nehmen, in eine Schüssel legen und mit einem Teller abdecken, abkühlen lassen.
- Für die Kräutercreme die Oliven und die Tomaten sehr fein würfeln. Kerbelblättchen fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, von der Kresse nur die grünen Blättchen mit einer Schere abschneiden.
- Alle Creme-Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen, dabei herzhaft salzen und pfeffern, außerdem mit einem Esslöffel Olivenöl und einer Prise Zucker abschmecken.
- Die Haut von den kalten Paprikaschoten abziehen, jeweils 2 Hälften auf einen Teller legen und einen Esslöffel Kräutercreme in der Mitte daraufsetzen. (Sie werden nicht die gesamte Creme brauchen, aber sie schmeckt auch am nächsten Tag noch sehr gut auf Baguette.)