

## Gefüllte Paprikaschoten mit Fehngriller

Einfach und schnell !!!

Zutaten: 5 Stück Fehngriller  
5 Paprikaschoten (ca. 500 g)  
1 Schälchen Paprika-Frischkäse

Zubereitung:

- Paprikaschoten waschen, Deckel abschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen, nochmals waschen
- Die Fehngriller in drei Teile schneiden und Schoten damit füllen,
- jeweils 1 EL Paprika-Frischkäse auf die Fülle geben, Deckel wieder auflegen
- Paprikaschoten in eine Auflaufform setzen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen (Umluft) 30 Minuten braten
- den Sud mit dem Stabmixer aufmixen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken

Beilagen: Nudeln  
oder Weißbrot

