



Rote Paprika Carpaccio mit Kräutersalat

Zutaten für zwei Personen:

200g Schmand
100g Ziegenfrischkäse
4 gekochte Kartoffeln
2 Spitzpaprika
4 Toastbrotsscheiben
1 Zitrone
Rucola, Petersilie, Kresse
Basilikum, Majoran, Estragon
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schieben Sie zuerst die gewaschenen Spitzpaprikas bei 190° C für 10 Minuten in den Ofen. (gesalzen, gepfeffert und mit etwas Olivenöl benetzt) Nach dieser Zeit entnehmen Sie das Gemüse, schneiden den Strunk ab und streichen die Kerne heraus. Umdrehen, in eine feuerfeste Form legen und die Haut abziehen.

Nun den Ziegenfrischkäse zusammen mit dem Schmand in eine Schüssel geben. Salzen, pfeffern. Etwas Öl dazu. Vermengen. Über der Spitzpaprika verteilen. Zurück in den Ofen stellen. Bei 170° für 10 Minuten. Gegebenenfalls können Sie ein paar gekochte Kartoffeln würfeln und in die Schmand-/Ziegenkäsemischung geben.

Für ein Toasttopping können Sie einfach Toastbrotsscheiben in Streifen schneiden, in (viel) Öl anbraten. Zum Schluss auf den heißen Spitzpaprikas anrichten.

Kräutersalat:

Die gewaschenen Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl und Zitronensaft anrichten, salzen, pfeffern, fertig.

Anrichten und genießen!

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**