



## Spitzpaprika im Pizzateig

### Zutaten:

Pizzateig  
4 Spitzpaprika  
250g Speck  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
150g Ricotta  
150g Mozzarella  
150g Edamer  
Joghurt  
Butter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne mit etwas Butter ausbraten.

Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Wenn der Speck fast ausgelassen ist die Knoblauch und Zwiebel in der Pfanne mit anschwitzen.

Den Mozzarella klein schneiden und zusammen mit jeweils dem anderen Käse und Ricotta in eine Schüssel geben. Mit dem Speck und den Zwiebeln aus der Pfanne in der Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die „Deckel“ von den Spitzpaprika runterschneiden und das Kernhaus entfernen. Das innere der Paprika sollte ziemlich kernfrei sein. Die Paprika mit der Käse-Speck-Mischung füllen. Anschließend die Paprika mit Pizzateig umwickeln und auf ein Blech geben. Entweder mit Backpapier arbeiten oder etwas Öl auf das Blech geben. Die Pizzateig-Paprika im Ofen bei etwa 200°C 15-20 Minuten fertig backen.

Für die Sauce: Den Joghurt in einer Schüssel mit etwas Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl vermengen.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.