



Gefüllte Spitzpaprika mit Hähnchen-Grillbraten

2 Packung WIESENHOF Hähnchen-Grillbraten
4 Spitzpaprika á 100g
200 g Spinat (TK, aufgetaut)
100 g Schafskäse
50 g Sauerrahm
20 g Sonnenblumen- oder Salatmix-Kerne
1 Knoblauchzehe
Salz
schwarzer Pfeffer
2 EL Öl
Holzspießchen zum Feststecken
evtl. Küchengarn

Schritt 1

Paprika waschen, Stielansätze als Deckel abschneiden und Paprika entkernen.

Schritt 2

Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Mit Schafskäse, Sauerrahm und gehackten Kernen vermengen. Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Schritt 3

Paprikaschoten mit der Spinatmasse füllen, Deckel wieder aufsetzen, mit Holzspießchen feststecken. Jede Paprika mittig mit 4 Scheiben Hähnchen-Grillbraten umwickeln und eventuell mit Küchengarn fixieren.

Schritt 4

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die gefüllten Paprika darin bei mittlerer Temperatur und bei aufgelegtem Deckel rundherum ca. 20 Minuten braten.