



Kalte, gefüllte Paprika

Zutaten für 1 Portion:

1 rote und 1 gelbe Paprika
150g Magertopfen (Quark)
2 EL Zitronensaft
2 TL italienische Kräuter
Kresse
Salz
Pfeffer
Knoblauch

Zubereitung:

- Von den Paprikaschoten der längs nach einen Deckel abschneiden und diese fein würfeln.
- Die Schoten entkernen, waschen und abtropfen lassen.
- Topfen (Quark) mit Zitronensaft verrühren und mit Kresse, Knoblauch, Salz und Pfeffer pikant würzen.
- Den Topfen (Quark) in die Paprika füllen und mit einigen Paprikawürfeln bestreuen.