ANDECHSER NATUR



Gefüllte Paprika mit körnigem Frischkäse

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
3 Paprika
1 EL Olivenöl
2 Packungen ANDECHSER NATUR Körniger Bio-Frischkäse
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas frische Kresse
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Salz & Pfeffer

So geht's

1. Zuerst die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse heraustrennen.

2. Dann die Paprikahälften mit der Öffnung nach oben in eine ofenfeste Form legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

3. Währenddessen die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch abziehen und fein pressen.

4. Den **ANDECHSER NATUR Körnigen Bio-Frischkäse** mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und dann die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch unterrühren.

5. Die Paprikahälften aus dem Ofen nehmen und noch warm mit dem körnigen Bio-

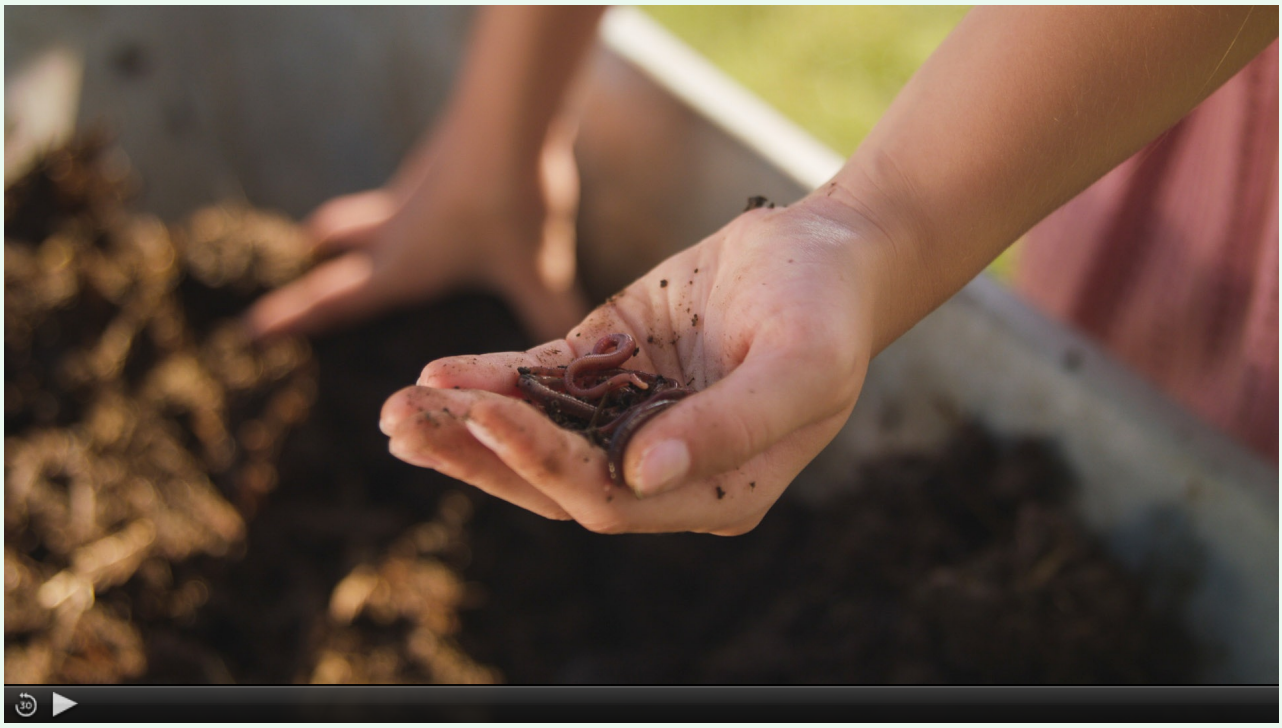
Frischkäse füllen, mit der Kresse garnieren und servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

