



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-

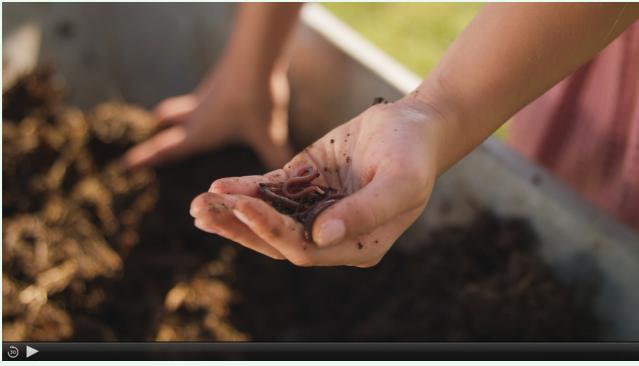
Frischkäse füllen, mit der Kresse garnieren und servieren.

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?

