

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Spitzpaprika mit Schafskäsefüllung

**Zutaten:**

Für 4 Portionen

4 gelbe Spitzpaprika  
200 g Schafskäse  
100 g Pinienkerne  
100 g Crème fraîche  
3 EL Ajvar (türk.  
Paprikapaste)  
2 Eier  
½ TL getr. Oregano  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

**Zubereitung:**

ca. 60 Min.

Backofen auf 200° vorheizen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und trocken tupfen. Schafkäse mit einer Gabel fein zerkrümeln. Pinienkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Crème fraîche, Ajvar, Eier, und Oregano gut verrühren. Schafkäse und Pinienkerne unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsecreme in die Paprikahälften füllen. Die Form mit Öl auspinseln und die Paprikaschoten hineinsetzen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldgelb backen. Die Schoten schmecken lauwarm, aber auch kalt als Imbiss bei sommerlichen Temperaturen.

## Blumenkohl mit Ziegenfrischkäse-Crostini

**Zutaten:**

Für 4 Portionen

500 g Blumenkohl  
300 g Tomaten  
  
3 Lauchzwiebeln  
3 EL Olivenöl  
Meersalz,  
Pfeffer (frisch gemahlen)  
60 g schwarze Oliven  
  
4 Scheiben Landbrot  
150 g Ziegenfrischkäse  
  
Balsamico-Essig

**Zubereitung:**

45 Min.

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen. Tomaten waschen, vierteln, Tomatenkerne herauslösen und hacken. Tomatenfruchtfleisch in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einem Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Blumenkohl und Lauchzwiebeln darin unter Schwenken goldgelb anbraten, salzen und pfeffern. Tomatenkerne, 1 EL Wasser und Oliven dazugeben und unter gelegentlichem Schwenken etwa 4-5 Minuten braten. Die Brotscheiben tosten, etwas abkühlen lassen und dann mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen. Restliche Tomaten unter den Blumenkohl mischen und kurz im Wok zusammenfallen lassen. Das Gemüse mit etwas Essig beträufeln und auf den Käsebroten verteilen. Sofort servieren.