



# GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KRITHARÁKI-NUDELN UND ETELSER KOCHKÄSE

Liebe geht durch den Magen und dafür musst du nicht mal ins Restaurant. Unser Valentinstag-Rezept frisch aus der Etelser Küche für alle Verliebten und Liebenden: gefüllte Paprika mit Kritharáki-Nudeln und leckerer Etelser Kochkäsecreme.

## ZUTATEN

Für 2 Personen

100g Kritharáki Nudeln

1 kleiner Fenchel

100g frischer Spinat

5 Frühlingszwiebeln

Öl

4 Paprikaschoten bunt

100g Etelser Kochkäse

100g Crème fraîche

1 TL Pimentos

1 TL Schwarzkümmel

Salz

Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und zur Seite stellen. Fenchel waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Spinat waschen und trockenschleudern. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Kochkäse, Crème fraîche und die Gewürze miteinander verrühren. Paprika waschen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen.

2

Den Fenchel und die Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit Öl ca. 5 Minuten leicht braten. Kurz vorm Ende den Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Der Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben und dann die Paprika kurz in der Pfanne anbraten.

3

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Paprika in eine Auflaufform setzen, das Gemüse mit den Kritharáki Nudeln vermischen, in die Paprikahälften verteilen und zum Schluss mit der Kochkäsecreme übergießen. Im Backofen, auf mittlerer Schiene, für 20 Minuten überbacken und heiß servieren.

## MEINE NOTIZEN

---

---

---

---