

Kochen**Sabrina Dürr****Montag, den 11.07.2022****Feta mit Paprika und Kräutern****Zutaten:**

- 1 Scheibe Feta oder Hirtenkäse
- 1/4 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Kräuter der Provence
- 3 EL Olivenöl
- 1 Spitzpaprika

Zubereitung

1. Feta oder Hirtenkäse in einen Teller legen, mit Paprika und Kräutern der Provence bestreuen.
2. Olivenöl mit den Gewürzen vermischen und auf dem Käse verstreichen.
3. Spitzpaprika in Ringe oder kleine Streifen schneiden, etwas mit der Gewürz-Ölmischung vermischen und um den Schafskäse herum verteilen.
4. In einer feuerfesten Schale kann der Käse auch auf dem Grill erwärmt oder für ca. 10 Minuten bei 200 °C im Backofen erhitzt werden.