

Paprikaschnitzen mit Kräuterquark

Zutaten:

1 Paprika (oder mehrere in verschiedenen Farben)
250 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
Salz, Pfeffer, Kräuter je nach Belieben (z.B. Basilikum, Petersilie, Dill, Schnittlauch)

So wird´s gemacht:

Den Deckel der Paprika abschneiden, die Paprika entkernen und anschließend waschen.

Mit einem spitzen Messer ein Gesicht in die Paprika schnitzen.

Kräuter für den Quark vorsichtig waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Anschließend fein hacken.

Magerquark und Joghurt in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Die Kräuter vorsichtig in die Quarkmasse unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kräuterquark in die Paprika füllen, so dass er aus den Löchern des geschnitzten Gesichts rausläuft.

Dazu verschiedene Gemüsesticks zum Dippen anbieten.

