

Paprikaröllchen mit Ziegenfrischkäse

für 10 Röllchen

3 gelbe und 3 rote Paprikaschoten
30 g Pinienkerne
20 g Kapern
50 g entsteinte Oliven
250 g Ziegenfrischkäse

Backofen vorheizen.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen.

Die Paprikahälften der Länge nach in breite Streifen schneiden.

Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und 12-15 Minuten auf der obersten Einschubleiste unter dem Grill rösten, bis die Schoten Blasen werfen. Die Schoten kurz kalt abspülen und die Haut abziehen.

30 g Pinienkerne in einer fettlosen Pfanne goldbraun rösten.

Kapern abtropfen lassen.

Oliven klein hacken.

Alles mit dem Ziegenkäse vermengen und abschmecken.

Die Paprikastreifen flach auf eine Arbeitsplatte legen, die Füllung darauf verteilen und zusammen rollen und mit Zahnstochern feststecken.