

## Gefüllte Spitzpaprika

mit Quinoa und Trakaja-Käse



30-40min



3-4 Personen

Die Hemsley Schwestern sind für ihre gesundheitsbewussten Rezepte weltweit bekannt. Eines ihrer Lieblingsgerichte haben sie uns für euch mitgegeben: Die mit dem Power-Korn gefüllten und mit Trakaja-Käse überbackenen Paprika-Schiffchen bringen nicht nur ordentlich Farbe auf den Teller aber vor allem jede Menge Energie.

- Kräutermix: Zitronenthymian, Minze & Dill
- Spitzpaprika, rot
- Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- schwarze Oliven
- frische, rote Thaichili
- rote Zwiebel
- Trakaja Käse Feta Art
- Rucola
- unbehandelte Zitrone
- weisser Quinoa

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb

**Allergene**  
Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 625kcal, Fett 22.5g,  
Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 21.0g



#### 4. Paprika füllen

## 2. Paprika vorbacken

### 5. Mit Käse bestreuen

### 3. Füllung vorbereiten

## 6. Rucola zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning