

Gefüllte Paprikaschiffchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr tiefgekühlter Blattspinat, 4 Paprikaschoten (rot & gelb), 100 gr Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 400 gr Kräuter Philadelphia, 6 Eigelb, 20 gr Paniermehl.

Die Vorbereitungen:

Spinat auftauen und gut ausdrücken.

Paprikaschoten waschen, putzen und halbieren.

Den Parmesan raspeln, den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Den Spinat grob hacken, mit Kräuter Philadelphia, Eigelb, Parmesan und Knoblauch vermischen. Die Masse kräftig salzen, pfeffern und in die Paprikahälften füllen. Die Schiffchen in eine Auflaufform setzen, mit etwas Paniermehl bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen auf der mittleren Schiene 20-30 Minuten, im 200 Grad vorgeheizten Ofen, backen.