



PAPRIKA-GRATIN MIT KORIANDER

Categoria: Konturen **Tempo di preparazione:** 20 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 8 rote und grüne Paprikaschoten
- 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 80 g geriebener Pecorino-Käse
- 2 Esslöffel Kapern in Öl
- Oregano, nach Geschmack
- frischer Koriander, je nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- Salz, zum Abschmecken
- Provola oder geräucherter Käse in Stücken, je nach Geschmack
- Taggiasca-Oliven, je nach Bedarf

Ein schnelles und einfaches Rezept für eine schmackhafte Sommerbeilage mit exotischer Note. In einer Pfanne mit Paniermehl, Schafskäse, Kapern und Oregano zubereitet, ist es in weniger als einer halben Stunde fertig.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und die Kerne und Fäden entfernen.

3 Esslöffel natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen, die Paprikaschoten hineingeben und 20/25 Minuten sanft garen, bis sie etwas weicher sind; mit den Semmelbröseln bestreuen, dann den geriebenen Pecorino, die abgetropften Kapern und eine Prise Oregano darüber geben.

Ab und zu wenden und weitere 15 Minuten garen. Wenn sie zu trocken werden, etwas heißes Wasser hinzugeben.

Nach dem Garen salzen, noch etwas Oregano und Koriander dazugeben – die Paprikaschoten sind jetzt servierfertig. Mit Provola- oder Räucherkäsescheiben und den Taggiasca-Oliven garnieren. Guten Appetit!

