



Rezepte > Abendessen

Paprika mit Frischkäsedip

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	0.5 Bund
Schnittlauch, frisch	10 g
Frischkäse, körnig	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, rot	4 St.
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Radieschen waschen, Enden entfernen, vierteln und in feine Dreiecke schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit Radieschen, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.
2. Paprika waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Paprikahälften mit Frischkäsedip füllen und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	6 g