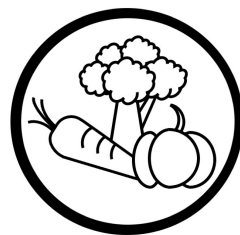


Ofen Peperoni mit Ziegenkäse



4 Portionen



Vorbereitung
10 Minuten



Einfaches
Rezept



Gluten
frei



180°
15-20 Min



Auf dem
Grill
geeignet

2 rote Peperoni

Waschen und längs in 12 ca. 3cm breite „Schiffchen“ schneiden.

12 Tra. Bratspeck

Die Specktranchen auf einem Blech auslegen und die Peperoni darauf verteilen.

frischer Rosmarin

Den Ziegenfrischkäse auf die Peperoni verteilen und den Speck darum wickeln. Rosmarin-Zweige darüber verteilen.

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Mitte des Ofens bei 180° 15-20 Minuten backen.

Auf Teller mit Salat anrichten oder zum Apéro genießen

