



## „Quarkige“ Paprika

**Zutaten für 6 Portionen (Vorspeise):** 3 Paprika, 1/2 Zwiebel, 1/2 Dose geschälte Tomaten, 200 g Quark, 3 Eier, 5 Scheiben Zwieback, gekochter Schinken nach Geschmack, Röstzwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer

**Arbeitsmaterial :** 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Schneebesen, 1 Holzlöffeln, Backblech, 1 Esslöffel, 1 Sieb, 1 Schüssel, 1 Mixer

Tomatendose öffnen und abgießen. Zwieback zerbrechen und im Mixer mit den Eiern verrühren. Petersilie klein hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den gekochten Schinken in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Nun alle Zutaten mit dem Quark sehr gut vermengen.

Die Paprika waschen und längs halbieren. Kerne und weiße Trennwände vorsichtig entfernen. Die Paprika mit der zubereiteten Masse füllen und auf einem Backblech oder in einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 220 Grad backen.

Mit Röstzwiebeln bestreuen und servieren.

Dazu passt gekochter Reis oder ein Stück Fladenbrot

Für die besondere Note, darf auch ein wenig frischer Knoblauch verwendet werden