

## Tzatziki - Feta - Spitzpaprika

---



### Zutaten für 2 Personen

---

2 große rote Spitzpaprika

4 El Tzatziki

1/2 Block Feta

1 Stange Frühlingszwiebel

Prise Salz, Pfeffer

etwas Basilikum, Petersilie

### Zubereitung

---

1. Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier bereitstellen.
2. Spitzpaprika halbieren, waschen und das Innere putzen, die Kerne entfernen.

3. 1 EL Tzatziki in jede Paprikahälfte geben und ausstreichen.
4. Feta in kleine Würfel schneiden.
5. Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden.
6. Erst die Feta Würfel, dann die Frühlingszwiebeln auf die Paprikahälften verteilen.
7. Jede Hälfte leicht mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Basilikum und Petersilie verfeinern.
8. Alles für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen hineinschieben.
9. Sobald der Feta anfängt, leicht braun zu werden, kann man die Paprika aus dem Ofen nehmen. Warm servieren.

Guten Appetit!