

Paprika mit Joghurt-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Paprika – 2 EL Olivenöl – Salz – Pfeffer – 500 g Joghurt – frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Thymian...) – Kreuzkümmel – 100 g Feta

Zubereitung:

- Paprika putzen, entkernen und längs in grobe Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastreifen unter Wenden von allen Seiten bräunen
- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Feta zerbröseln
- Joghurt mit Kräutern und Feta mischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken und zu den Paprika servieren
- Dazu passt Fladenbrot oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

