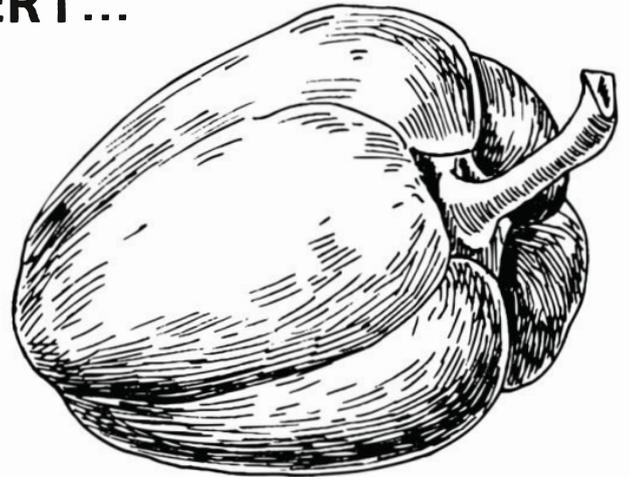


# GRENZENLOS KOCHEN

## GEFÜLLTE PAPRIKA

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

4-6 Paprika	2 Eier
150 gr. Reis	1 Päck. geriebener Parmesankäse
1 Packung Feta	Olivenöl
1 kl. Bund Petersilie	Salz & Pfeffer

Den Reis kochen.

Von den Paprikaschoten die obere Seite abschneiden und den „Deckel“ auf die Seite legen. Feta, Eier, Parmesan und die gehackte Petersilie mit dem gekochten Reis mischen, würzen und in die Paprika füllen. Die Paprikadeckel wieder aufsetzen und in einer eingeölten Ofenschale im Backofen für 30 Minuten bei 180 Grad backen.

**UND WEIL WIR DAS IMMER ITALIENISCH ESSEN:  
EIN GUTES STÜCK BROT DAZU UND EINEN LECKEREN ROTWEIN.  
BUON APPETITO & VIELE GRÜSSE, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.