



## **Gefüllte Spitzpaprika mit Hähnchen-Grillbraten**

2 Packung WIESENHOF Hähnchen-Grillbraten  
4 Spitzpaprika á 100g  
200 g Spinat (TK, aufgetaut)  
100 g Schafskäse  
50 g Sauerrahm  
20 g Sonnenblumen- oder Salatmix-Kerne  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
2 EL Öl  
Holzspießchen zum Feststecken  
evtl. Küchengarn

### **Schritt 1**

Paprika waschen, Stielansätze als Deckel abschneiden und Paprika entkernen.

### **Schritt 2**

Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Mit Schafskäse, Sauerrahm und gehackten Kernen vermengen. Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

### **Schritt 3**

Paprikaschoten mit der Spinatmasse füllen, Deckel wieder aufsetzen, mit Holzspießchen feststecken. Jede Paprika mittig mit 4 Scheiben Hähnchen-Grillbraten umwickeln und eventuell mit Küchengarn fixieren.

### **Schritt 4**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die gefüllten Paprika darin bei mittlerer Temperatur und bei aufgelegtem Deckel rundherum ca. 20 Minuten braten.