

Gefüllte Paprika mit Feta aus der Heißluftfritteuse

Die vegetarisch gefüllten Paprika mit Feta und Frischkäse aus der Heißluftfritteuse sind ein vorzügliches Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Paprika (große)
1 Stk.	Zucchini (kleine)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
200 g	Feta
100 g	Frischkäse
1 Handvoll	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um **gefüllte Paprika mit Feta aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, die kleine Zucchini waschen, putzen und in sehr kleine Stifte schneiden. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein zerhacken. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zucchini und Zwiebeln andünsten, Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und von Hitze nehmen.
2. Die Paprikaschoten waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die frische Petersilie fein zerhacken. Den Feta in eine Schüssel bröseln, Frischkäse, Zucchini, mit Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie hinzufügen und vermengen. Die Paprikahälften damit füllen. In die Heißluftfritteuse geben und bei 180 °C zirka 18-20 Minuten backen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp