

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2020** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Spitzpaprika mit Rinderhack, Feta und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Spitzpaprika:

300 g Rinderhack
 3 rote Spitzpaprika
 3 Knoblauchzehen
 100 ml Milch
 150 g Feta
 30 ml Olivenöl
 2 Zweige Oregano
 Salz, aus der Mühle
 1 Prise Cayennepfeffer
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Knoblauchzehen in der Milch ca. 5 Minuten kochen lassen, danach mit einer Gabel zerdrücken und unter das Hack mischen.

Paprika aushöhlen.

Das Hackfleisch mit dem Feta, Oregano, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer gut durchmischen.

Die Masse in die ausgehöhlten Paprika füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten grillen. Dabei ab und zu drehen und anschließend aus dem Ofen nehmen und kurz mit einem feuchten Tuch abdecken, damit man die Schale besser abziehen kann.

Für den Minz-Joghurt:

1 Zitrone
 200 g Joghurt
 2 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze von den Zweigen zupfen, abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Etwas Zitronensaft, Joghurt und Minze verrühren und als Dip reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.