

Paprika-Spießchen mit Feta-Käse



Zutaten für 9 Spießchen:

1 Scheibe Toastbrot
amerikanische Art

1 rote Paprika

1 EL Olivenöl

ca. 100 g Feta-Käse

5 schwarze Oliven

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Paprika putzen und in ca. 2,5x2,5 cm große Abschnitte teilen. Mit einem Sparschäler die Haut von den Abschnitten abmachen.

2. Paprikaabschnitte in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl auf milder Hitze braten.

3. Toastbrot entrinden und goldgelb rösten. Dann in 9 jeweils 2,5 x 2,5 cm Abschnitte teilen.

4. Feta-Käse in Abschnitte mit 2,5 x 2,5 cm Grundfläche teilen. Die Abschnitte dann quer teilen. Auf jeden Toastbrot-Abschnitt zuerst Paprika, dann Feta-

Käse und dann wieder Paprika legen.

5. Eine halbierte Olive darauf legen und mit einem Partystick oder einem Zahnstocher feststecken.

Hinweise:

Je nach Geschmack kann man selbstverständlich die Abschnitte etwas größer oder etwas kleiner machen. Feta-Käse ist schon sehr würzig, d.h. man kann darauf verzichten, die Paprika zu würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Häppchen, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023