

## Gefüllte Spitzpaprika mit Spinat und Ricotta

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 Spitzpaprika  
60 g Speck  
150 g Ricotta  
50 g Parmesan  
100 g Blattspinat  
1 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer

„Gefüllt“ klingt immer nach einer hübschen Überraschung, findest du nicht? Brutzelnde, gefüllte Frikadellen. Ofenwarme, gefüllte Cookies oder - ganz schnell und einfach - gefüllte Ofenpaprika mit würzigem Speck, zartem Spinat und cremigem Ricotta. Und das Schönste an dem Rezept? Es ist bereits nach 25 Minuten fertig und kann daher auch unter der Woche für leckere Überraschungsmomente sorgen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Speck in Würfel schneiden. Spinat grob hacken. Parmesan fein reiben. Parmesan mit Ricotta in einer großen Schüssel verrühren.

- 3 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Speck 3-4 Minuten anbraten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen.

- 4 -

Speck und Spinat mit Ricottamischung verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Paprika waschen und Deckel abschneiden. Mit Ricottamischung füllen, auf dem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.