



/Inhalt

1. Feta
2. Paprika-Würfel, bunt und frisch
3. Riso-Nudeln
4. Tomatensauce



Koch
Bag / **Gebackener Feta**

Zubereitung

Schritt für Schritt



Gebackener Feta

mit Schmorpaprika und Riso-Nudeln



- 1 Den Ofen auf 180 - 200°C Oberhitze vorheizen
- 2 Die Riso-Nudeln in gekochtem Salzwasser bissfest kochen
- 3 Den Fetakäse mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backpapier auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten im Ofen garen
- 4 Die Paprika-Würfel in einer Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten, mit Tomatensauce aufgießen und leicht köchelnd ca. 8 Minuten schmoren lassen

1 Anrichten

Die Riso-Nudeln auf einem Teller mit der geschmorten Paprika anrichten und den gebackenen Feta darauflegen.

