Beilagen / Sommerspecial / Glutenfrei /

Paprika-Bötchen mit Feta & Chimichurri

Erst Himmelfahrt, jetzt Pfingsten und dann stehen auch noch die Sommerferien vor der Tür – wir kommen aus den ganzen freien Tagen gar nicht mehr heraus. Mit dem verfrühten Sommer in Verbindung, könnte das Leben nicht schöner sein – Fahrradtouren, Ausflüge an den See und ausgiebige Grillabende stehen auf der Agenda für die nächsten Wochen. Angefangen habe ich bereits am letzten Wochenende damit. Mit einer vegetarischen Grillsause haben wir es uns in der Sonne gut gehen lassen. Neben Zucchini, Mais und Halloumikäse auf dem Grill, gab es auch Spitzpaprika-Bötchen aus dem Ofen und eine der besten Kräutersaucen die ich jemals gegessen habe – Chimichurri! Die Zubereitung könnte nicht einfacher sein und der Geschmack ist einfach himmlisch. Wir haben es zu unserem Grillgemüse gegessen, aber ich stelle mir die Sauce auch und gerade zu Fleisch und Fisch unfassbar gut vor. Ich habe eine ziemlich große Portion vorbereitet und dachte daran, am nächsten Tag noch etwas für mein Mittagessen aufzusparen. Wie naiv von mir – ehe ich mich versehen habe, war die Sauce leer und die Schüssel mit Brot blitzeblank gewischt. Egal! Mache ich heute halt nochmal eine Portion und die wird nicht geteilt. Eine ganze Schale Chimichurri nur für mich! Mit den Paprika-Bötchen verhält es sich ähnlich. Plant auch hier am besten die doppelte Menge ein. Ich verspreche Euch – am Ende sind alle aufgegessen, weil die Kombination von süßer Paprika, salzigem Feta und der würzigen Chimichurri-Sauce einfach zu gut ist und sich jeder eine 2. Portion wünscht!

Zutaten für die Chimichurri

- 2 Bund - Petersilie
- 1 Bund - Koriander
- 1 - rote Zwiebel
- 2 - Knoblauchzehen
- 0.5 - Chilischote
- 1 TL - Oregano
- 1 TL - Thymian
- 1 - Limette
- 10 EL - Olivenöl
- - Salz
- 2 TL - Kokosblütenzucker

Zutaten für die Paprika-Bötchen

- 10 - Spitzpaprika
- 180 gr - Feta
- 2 EL - Olivenöl

- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Chimichurri-Sauce alle Zutaten in eine Küchemaschine geben und gut durchixen. Die Konsistenz sollte noch leicht stückig sein und nicht so homogen, wie beispielsweise ein Pesto.
2. Für die Paprika-Bötchen den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Spitzpaprika waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikabötchen in einer Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln, pfeffern und leicht salzen. Nun den Fetakäse gleichmäßig auf alle Paprikabötchen verteilen und für 35 bis 40 Minuten im Backofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia