



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



Türkei

Türkische Paprika aus dem Ofen (von den Kindern in der Schule zubereitet)

Zutaten: 2 Paprikaschoten, 1 große Zwiebel, 3 Tomaten, 2 EL Öl, 125g Schafskäse oder anderen, Knoblauch, Thymian, Oregano, Basilikum, Chili, Salz, Pfeffer

Beigabe: Fladenbrot oder Ofenkartoffeln

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Schüssel, feuerfeste Form,

Paprika waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Zwiebeln schälen und feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Öl ausstreichen. Paprika hineinlegen und mit den in Würfel geschnittenen Käse füllen. Die in Scheiben geschnittene Tomate darüber geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die frischen Kräuter ganz klein schneiden und darüber streuen. Im Ofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

