

Ingrediënten voor 4 personen

4 rode paprika's 5 el olijfolie 250 g schapenkaas (zachte) 250 g verse kaas 2 takjes verse rozemarijn zeezout peper

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Soort\_gerecht:** Ovenschotel

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja



## Gevulde paprika's met kaas en rozemarijn

Lekkere variant =18px op de versie met gehakt

### Hulpmiddelen

4 vuurvaste vormpjes

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180°C. 2 Spoel de paprika's, snij er een hoedje af en verwijder de zaadjes. Vet 4 vuurvaste vormpjes in met 2 el olie en zet er de paprika's in. 3 Meng de schapenkaas met de verse kaas en de rest van de olijfolie. Spoel de rozemarijn en ris de naaldjes van de takjes. Hou enkele naaldjes apart voor de afwerking, hak de rest fijn. Meng de fijngehakte rozemarijn door de kaasmassa, kruid met peper en zout. 4 Vul de paprika's met het mengsel, strijk glad en zet het kapje er op. Zet 30 minuten in de oven. Laat zonder kapje nog even kleuren onder de grill. Bestrooi met rozemarijn en serveer meteen.