

Unser Rezept des Monats



Nduja-Schiffchen

Zutaten für 4 Personen

- 4 rote Spitzpaprika
- 150 g Nduja (apulische Streichwurst - sehr scharf!)
- 100 g Fetakäse
-

Zubereitung

Spitzpaprika halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen. In der Mitte mit Nduja befüllen. In die Mitte der Füllung einen großen Würfel Fetakäse platzieren. Im Backofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen. Dazu isst man Baguette.

Ein spanisches Bier San Miguel oder ein spanischer Rotwein Campo Aldea, Tempranillo runden unsere scharfe Antipasti als Geschmackserlebnis ab.

Bon Appetito! Ihr Trendtino