## **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 Miguell oder ein spanischer Rotwein Campo Aldea, Tempranillo runden unsere scharfe Antipasti als Geschmackserlebnis ab.

Bon Apetito! Ihr Trendtino