

Gefüllte Paprika mit WOJNAR'S Liptauer Risotto und Schafskäse

[Hauptspeise](#)[Gemüse](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)[Sommer](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Das Backrohr auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Schalotten in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Reis zugeben und glasisch dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Nach und nach die heiße Gemüsesuppe zugeben und umrühren bis das Risotto bissfest ist. Parmesan und WOJNAR'S Liptauer scharf untermischen. Die Paprikahälften mit dem Risotto füllen und mit Oliven und Schafskäse belegen. Zum Abschluss die Paprikahälften mit Olivenöl beträufeln. Bei 200 °C 25 Minuten backen. Basilikum, Rosmarin und Knoblauch fein hacken und die Paprika damit bestreuen.



ZUTATEN

Vier rote Paprikahälften

Vier gelbe Paprikahälften

Drei Schalotten

1 EL Olivenöl

150 g Rundkornreis

100 ml Weißwein

1 l heiße Gemüsesuppe

2 EL Butter

2 EL fein geriebener Parmesan

1 Pkg. WOJNAR'S scharfer Liptauer

125 g Schafskäse

1 Glas Kalamata Oliven

1 TL Rosmarinnadeln

Eine Knoblauchzehe

Olivenöl, Basilikumblätter zum Garnieren