

Pâte à Brillat mit Oliven und gegrilltem Paprika

Informations

Zubereitung : 10

Backzeit : 10



Zutaten

- 500 g pâte à Brillat double crème
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 50 g schwarze Oliven in feine Ringe geschnitten
- 50 g grüne Oliven in feine Ringe geschnitten
- 3 cl Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Ofen auf Grillposition stellen und vorheizen.
2. Die Paprika in den Ofen geben und von allen Seiten grillen.
3. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und in einem luftdichten Beutel abkühlen lassen, um das spätere Häuten zu erleichtern.
4. Die Paprika häuten und fein würfeln.
5. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.
6. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
7. Die Olivenringe und die fein gewürfelten Paprika hineingeben.
8. Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl würzen.
9. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.