



Mozzarella-Sticks mit gegrillten Paprika und Oliven



Zubereitung

Backofen:

200 °C

ca. 6 – 7 Minuten

Zubereitung

Friteuse:

170 °C

ca. 1 Minute

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 5 Minuten

Zutaten:

- 1½ Paprika
- ½ EL Olivenöl
- 80 g schwarze marinierte Oliven
- 80 g grüne marinierte Oliven
- 1 Pack Mozzarella-Sticks
- 50 g Tomaten-Dip
- Salz und Pfeffer
- Baguette

Zubereitung:

1. Paprika waschen, vierteln und entkernen.
2. Auf dem Grill oder in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl so anbraten, dass sie noch Biss haben. Abkühlen lassen, salzen und pfeffern.
3. Mozzarella-Sticks nach Anleitung zubereiten.
4. Tomaten-Dip (Beipack) und die lauwarmen Paprikaschoten mit den schwarzen und grünen, marinierten Oliven anrichten.
Mit Baguette servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet