

## Kalte, gefüllte Paprika

### Zutaten:

1 rote und 1 gelbe Paprika  
150 g Magertopfen  
2 EL Zitronensaft  
2 TL italienische Kräuter  
Kresse  
Salz, Pfeffer, Knoblauch

### Zubereitung:

Vom Paprika der Länge nach einen Deckel abschneiden und diesen fein würfeln.

Die Paprika entkernen, waschen und abtropfen lassen. Topfen mit Zitronensaft verrühren und mit Kresse, Knoblauch, Salz und Pfeffer pikant würzen. Den Topfen in die Paprika füllen und mit einigen Paprikawürfeln bestreuen.

