Bratpaprika mit Bauchspeck und Käse



Kross und knusprig gebraten

Eigentlich war dieses Gericht geplant als ein veganes Gericht. Nur der Bratpaprika. Mit veganem Hartkäse.

Dann stellte ich fest, dass ich dieses Gericht auf diese Weise schon einmal zubereitet hatte.

Außerdem hatte ich keinen veganen Hartkäse mehr vorrätig.

Also habe ich schnell umdisponiert und das Gericht nochb etwas würziger gemacht.

Indem ich Bauchspeck in kleinen Würfeln dazugebe und mit dem Bratpaprika anbrate.

Als Käse verwende ich nun einfach frisch geriebenen Parmigiano

Reggiano.

Dieses Mal putze ich auch die Bratpaprikas, indem ich den Stiel und somit den Deckel der Paprikas abschneide. Denn ich bereite sie ja mit Speck und Käse zu, da wird es ein wenig mühsam, wenn man diese Teile der Paprikas erst auf dem Teller beim Essen entfernen will.

Für 2 Personen

- 1 kg Bratpaprika (2 Packungen à 500 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6–8 Min.



Deckel und Stiele der Paprika abschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Paprika und Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Frisch geriebenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!