



# Paprika-Ziegen- käse-Schiffchen

**DIREKT  
VOM  
FELD**

## Zutaten

10	Mini-Spitzpaprika
150 g	Ziegenfrischkäse
50 g	Walnusskerne
2 EL	Flüssiger Honig
<b>1 TL</b>	<b>Himalaya-Salz und Schwarzen Urwaldpfeffer</b>
<b>2 EL</b>	<b>Thymian</b>
<i>optional</i>	<i>Baskischer Chili oder Rote Beete Robuschka</i>



## Zubereitung



Die Paprika waschen, halbieren und Kerne entfernen. Den Ziegenfrischkäse in einer Schüssel mit **Thymian**, 1 EL Honig, **Himalaya-Salz** und **schwarzem Urwaldpfeffer** vermengen. Wer möchte kann etwas Baskischen Chili und/oder Rote Beete Robuschka hinzugeben. Die Konsistenz sollte cremig sein. Die Paprika-Schiffchen mit einem Teelöffel Ziegenfrischkäse füllen. Die Walnusskerne ohne Öl anrösten und anschließend auf die fertigen Schiffchen legen. Mit dem restlichen Honig und etwas **Thymian** garnieren. Genießen!