Gebratene Paprika mit Zaziki

Schwierigkeit:	leicht
Vorbereitungszeit:	circa 20 Minuten
Koch-/Backzeit:	10 Minuten

Zutaten

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
Öl zum Braten
250 g Speisequark 20% Fett
150 g Crème fraîche
1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
wenige Spritzer Zitronensaft / weißen Essig
Salz, Pfeffer
frische Minze und Kreuzkümmel zum Garnieren

Zubereitung

1. Paprika waschen und in grobe Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika darin leicht anbraten. Mit Salz würzen.
3. Für das Zaziki Quark mit etwas Crème fraîche verrühren.
4. Knoblauch fein würfeln und mit der Gabel zerdrücken. Zur Quarkmasse geben.
5. Die Gurke waschen und die Samen in der Mitte entfernen. Grob geraspelt zur Quarkmasse dazugeben und alles vermengen. Das ganze mit ein paar Spritzer Zitronensaft (ersatzweise: weißen Essig), Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zaziki mit frischen Pfefferminzblätter und Kreuzkümmel garnieren.