

# TAPAS – MINI-PAPRIKA MIT PIKANTER ZIEGENKÄSECRÉME

## TAPAS – MINI-PAPRIKA MIT PIKANTER ZIEGENKÄSECRÉME

Zugegeben, diese Tapas gab es nicht im Rahmen eines großen Tapas-Buffets oder Abendessens, es gab sie einfach als leckeren und schnell gemachten Mittagssnack. Lauwarm serviert sind sie genau das Richtige an einem sonnigen Samstagmittag auf dem Balkon.



### Zutaten als Snack für 2 Personen:

5 Mini-Snack Paprika

100g Ziegenfrischkäse

1 Schalotte

2 TL Zitronensaft

1 TL Harissa

Pfeffer & Salz

etwas frische Petersilie

### Optional:

1/2 Baguette – hier mit Peperoni

### Zubereitung:

Ich habe das Glück, oder auch Pech, dass mein Ziegenkäsebecherchen schon zur Hälfte leer ist. Bedeutet für mich: ich kann direkt im Becher mixen und muss kein Schüsselchen schmutzig machen. Nicht, dass sich der Geschirrspüler je beschwert hätte... aber trotzdem.

Also – auf los geht's los. Ich hacke die Schalotte in feine Stücken und gebe sie zusammen mit Harissa und Zitronensaft zum Ziegenkäse. Mit der Gabel verrühren bis eine gleichmäßige Crème entstanden ist. Dann mit Pfeffer, Salz und fein gehackter Petersilie verfeinern.

Den Ofen auf 120°C vorheizen.

Die „Deckel“ von den Mini-Paprika abschneiden, den spärlichen Ansatz von Kerngehäuse entfernen und mit einem kleinen Löffel und etwas Fingerspitzengefühl die Ziegenkäsecrème hinein füllen. Alle Paprika mehr oder weniger senkrecht in ein ofenfestes Schälchen stellen und in den vorgeheizten

Backofen schieben. Das Baguette zum Aufbacken direkt daneben legen.

Nach 10-12 Minuten ist die Ziegenkäse-Füllung in den Paprika-Häppchen angewärmt. Genau so will ich sie heute haben. Paprika und Brot aus dem Ofen holen, das Brot aufschneiden und beides zusammen schnell servieren.

Fertig!

