

# TAPAS – MINI-SNACK PAPRIKA MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

## TAPAS – MINI-SNACK PAPRIKA MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

Hier eine leckere vegetarische Tapas-Variante. Mini-Snack Paprika mit Frischkäsefüllung. Neben Chorizo Chips, Meeresfrüchte-Salat, Venusmuscheln in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, kleinen Polpos in scharfer Tomatensauce, Lamm mit Anis und Schweinespießen mit Bananensauce waren diese kleinen, bunten Paprikas ein echter Leckerbissen.



### ZUTATEN:

5 bunte Snack-Paprikas

3 EL Frischkäse

2 EL Milch

1 Hand voll Basilikum

Pfeffer & Salz

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

### ZUBEREITUNG:

In einem kleinen Schälchen mixe ich den Frischkäse mit der Milch zu einer glatten Crème. Das Basilikum und die Zwiebel werden fein gehackt und untergehoben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Dann schneide ich von den Paprikas den „Deckel“ ab und entferne die Kerne. Kurz ausspülen und etwas trocken schütteln.



Dann werden die Paprikas mit der Frischkäsecrème gefüllt. Das geht am besten mit einem kleinen Teelöffelchen.



Jetzt werden die Paprikas erwärmt. Sie sollen nicht gekocht werden, sondern nur warm gemacht werden. Deshalb reicht es vollkommen aus sie mit dem offenen Ende nach oben in den vorgeheizten Backofen zu stellen. Da im Ofen viele Tapas warm gehalten werden sollen ist er auf

80°C vorgeheizt. Dort sollten sie wenigstens 30 Minuten, besser 40 Minuten bleiben.



Am Ende lege ich sie in ein Schälchen und richte sie zusammen mit den anderen Gerichten an.

Fertig!

