

# TAPAS – PAPRIKA MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG AUF BROTSCHNEIBCHEN

## TAPAS – PAPRIKA MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG AUF BROTSCHNEIBCHEN

Hier habe ich die leckeren, mit Frischkäse gefüllten, Mini-Paprikas auf einem Scheibchen Weißbrot angerichtet. So sind es kleine Tapas-Schnittchen die sich super als Vorspeise eignen und auch gut auf ein Buffet gestellt werden können!



Zutaten:

3 bunte Snack-Paprikas

3 EL Frischkäse

1 EL Milch

etwas frisches Basilikum

Pfeffer & Salz

1/4 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. Ein paar Basilikumblättchen lege ich als Deko beiseite.

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. Dazu wird der Ofen auf 80-100°C vorgeheizt. Dort sollten die kleinen Paprikas wenigstens 30 Minuten bleiben.

Am Ende halbiere ich sie und befestige jede halbe Paprika mit einem Spießchen auf einem Scheibchen Weißbrot das ich vorher mit etwas Frischkäse bestrichen habe. Mit einem

Basilikumblättchen oder etwas Petersilie dekorieren.

Fertig!