

TAPAS – MINI-PAPRIKA MIT KÄSE UND SPINAT

TAPAS – MINI-PAPRIKA MIT KÄSE UND SPINAT

Gefüllte Paprika sind bei mir nix großartig Neues. Ich hatte verschiedene Varianten mit Frischkäse, pikante Varianten und Varianten auf Brot. In diesem Fall ist es aber etwas anders, ich habe die Paprika mit Spinat und Gouda gefüllt. So kann man sie etwas heißer machen und der geschmolzene Käse lässt sich am Ende ebenfalls wunderbar auf etwas Weißbrot verstreichen.



Zutaten für 5 gefüllte Mini-Paprika:

5 kleine Snack Paprika

100g Spinat

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 Prise Muskat

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

50g geriebener Gouda

Zubereitung:

Da die Hitze im Backofen bei Tapas zum Ende hin auf jeden Fall reduziert wird um verschiedene Leckereien warm zu halten sollten diese Paprika eher zum Anfang zubereitet werden. Ich brauche die hohe Hitze für die pikanten Paprika-Kartoffelspalten und die mediterranen Chicken Wings. Da passt das ganz gut.

Die Schalotten und der Knoblauch werden in feine Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl angeschwitzt. Den Spinat grob in Streifen schneiden. Sobald die Schalotten leicht glasig werden kommt der Spinat mit in die Pfanne. Der fällt ganz schnell zusammen. Etwas umrühren und mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen.



Soweit so gut. Jetzt kommt der geriebene Gouda dazu. Die Herdplatte stelle ich aus, die Resthitze reicht aus um den Käse leicht anzuschmelzen. Einmal gut umrühren um den Spinat gleichmäßig im Käse zu verteilen, danach ca. 1-2 Minuten warten bis der Käse gleichmäßig weich ist. In dieser Zeit

kann man die Mini-Paprika oben aufschneiden und, falls nötig, das spärliche Kerngehäuse entfernen.



Mit einem Teelöffel nehme ich etwas von der Käse-Spinat Füllung aus der Pfanne und stopfe sie in die Paprika. Ruhig etwas nachstopfen und das so oft wiederholen bis die Paprika voll ist.

Die prall gefüllten Paprika möglichst aufrecht in ein ofenfestes Schälchen stellen.



So wandern sie für 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen zu den Kartoffelspalten und den Chicken Wings. Sobald die Hitze reduziert wird sind es noch 15 Minuten bei 150°C während sich weitere Tapas dazu gesellen.

Mit den restlichen Tapas anrichten und nicht vergessen etwas Brot dazu anzubieten.

Fertig - greift zu!

