

Paprikaschiffchen für kleine und große Kinder



Zutaten für 9 Stück:

1/2 rote Paprika

1/2 gelbe Paprika

1/2 grüne Paprika

90-120 g Kräuterfrischkäse

2 dünne Scheiben Emmentaler

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Paprikaschoten waschen, trocknen, halbieren. Weiße Häute herausschneiden, Kerne entfernen. Jede Paprikahälfte längs dritteln, so erhält man Schiffchen.

2. Von einem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, den Käse einfüllen und in die Boote einen Strang aufspritzen.

3. Aus dem Käse die Segel schneiden und mit Partysticks oder Zahnstochern befestigen.

Hinweise:

Rezeptanregung aus Badischer Zeitung, Internet, 21.02.2013

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Häppchen, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023