

Mini-Paprika mit Ziegenfrischkäse



Zutaten für 8 Stück:

8 Mini-Paprika

8-12 EL Ziegenfrischkäse mit Kräutern

1. Die Mini-Paprikas waschen und trocknen. Einen Deckel abschneiden und die Mini-Paprikas im vorgeheizten Backofen auf Backpapier bei 180° ca. 30 Minuten garen.

2. Etwas abkühlen lassen und dann den Ziegenfrischkäse einfüllen.

Hinweise:

Man kann auch "normalen" Frischkäse nehmen und ihn mit Kräutern selbst anreichern. Mit etwas Crème fraîche oder Milch wird er noch geschmeidiger und lässt sich leichter einfüllen.

Wir servieren diese Tapas kalt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, Käse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023