

REZEPT Gefüllte Paprikaschiffchen

Zutaten für 12 Portionen

400g Frischkäse mit Kren
ca. 70g geriebener Käse, plus etwas mehr zum Verziehen
3 Paprika
1 TL Chilipulver
1TL (geräuchertes) Paprikapulver
Salz nach Geschmack

Zubereitung 20 Min.

1. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen, falls du die Einstellung "Umluft und Grill von oben" hast, wähle diese. Ansonsten nimm nur "Umluft".
2. Berechne ein Backblech mit einem Backpapier vor.
3. Die Paprika waschen, dann den Paprika vierteln und entkernen.
4. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen, abschmecken und mit einem Löffel in den Paprikaschiffchen verteilen.
5. Den restlichen Käse über die Paprikaschiffchen verteilen.
6. Für 15 Minuten im Backrohr backen, dann (etwas) abkühlen lassen. FERTIG!

