

Rezept

Gefüllte Mini-Paprika

Ein Rezept von Gefüllte Mini-Paprika, am 24.06.2026

Zutaten

12 Mini-Paprika (ca. 300 g)	3 Chilischoten
150 ml Weißweinessig + 1 EL Weißweinessig	3 EL Zucker
1 Knoblauchzehe	Salz
180 g Ziegenfrischkäse	1 TL Honig
Olivenöl	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 90 kcal, 6 g F, 3 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Von den Paprika den Stielansatz abschneiden. Die Schoten entkernen und waschen. Chilis waschen und in Ringe schneiden. 300 ml Wasser, 150 ml Essig und Zucker aufkochen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben, salzen. Paprika und Chilis aufkochen, vom Herd nehmen, zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.
2. Frischkäse mit Honig, 2 EL Öl und 1 EL Essig glatt rühren, salzen und pfeffern, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Paprika und Chiliringe abgießen. Schoten mit Creme füllen, mit Chilis in ein Einmachglas (ca. 600 ml) füllen, mit Öl bedecken. Über Nacht durchziehen lassen.