

Rezept

Gefüllte Piquillo-Paprika

Ein Rezept von Gefüllte Piquillo-Paprika, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------|
| 8 frische piquillo-Paprikaschoten | 6 getrocknete Tomaten |
| 2 EL Pinienkerne | 6 schwarze Oliven |
| 300 g Ziegenfrischkäse | 2 EL Olivenöl |
| ½ TL getrockneter Thymian | Olivenöl für das Backblech |
| 1 Spritzbeutel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Öl ausstreichen. Die frischen Paprikaschoten waschen und auf das Blech legen. Im heißen Ofen (oben, Grill) 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden. Sobald die Haut schwarze Blasen wirft, die Schoten herausnehmen und in einen hitzebeständigen Vorratsbeutel füllen. Den Beutel verschließen und die Paprika darin etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die getrockneten Tomaten 10 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen.
3. Die Oliven entsteinen und klein würfeln. Den Käse mit dem Öl und dem Thymian verrühren. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Mit den Pinienkernen und den Oliven untermischen.
4. Die Paprika aus dem Beutel nehmen. Jeweils den Stielansatz samt einer kleinen Kappe abschneiden. Die Paprika häuten, die Kerne durch die Kappenöffnung herauskratzen und die Schoten vollständig abkühlen lassen. (Gehäutete Paprikaschoten aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen und innen und außen mit Küchenpapier trockentupfen.)
5. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und die Paprikaschoten damit füllen. Auf kleinen Tellern anrichten und mit Weißbrot servieren.