

Rezept

Gefüllte Spitzpaprika mit Schafskäsecreme

Ein Rezept von Gefüllte Spitzpaprika mit Schafskäsecreme, am 20.06.2026

Zutaten

8 rote Spitzpaprikaschoten	2 Frühlingszwiebeln
1 rote oder grüne Chilischote	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Minze, Petersilie)
3 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
200 g Schafskäse (Feta)	200 g Doppelrahmfrischkäse
2 Eigelb (Größe M)	50 g gehackte Mandeln
3 EL Semmelbrösel	50 g frisch geriebener Bergkäse
Salz	Pfeffer
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine große ofenfeste Form einfetten. Von den Paprikaschoten der Länge nach jeweils einen »Deckel« abschneiden, dann Trennwände und Kerne entfernen. Die Schoten waschen, trocken tupfen und in die Form setzen.
2. Für die Füllung die Paprikadeckel in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Paprikawürfel darin andünsten. Die Hälfte der Würfel herausnehmen und beiseitestellen. Peperoni, gehackte Kräuter und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Paprika-Kräuter-Mischung kurz abkühlen lassen.
4. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Schafskäse zerbröckeln und mit Frischkäse, restlichem Öl, Eigelben und Knoblauch cremig verrühren. Die Mandeln, die abgekühlte Paprika-Kräuter-Mischung und die Semmelbrösel unterrühren. Den Käse unterheben. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Paprikaschoten füllen. Die Schoten im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. garen.
5. Die gefüllten Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, mit den beiseitegestellten Paprikawürfeln bestreuen und warm oder kalt servieren.