

Rezept

Gefüllte Peperoni mit Lachscreme – türkische Meze

Ein Rezept von Gefüllte Peperoni mit Lachscreme – türkische Meze, am 26.04.2024

Zutaten

12 kleine, dunkelgrüne Grillpeperoni (möglichst gerade gewachsene Exemplare)	50 g Räucherlachs
2 Frühlingszwiebeln	100 g Schafskäse mit hohem Fettanteil (Beyaz Peynir; leicht cremig)
2 EL geröstete gesalzene Pistazienkerne	2 - 3 EL stichfester, säuerlicher Naturjoghurt
Salz	1 TL Dijon-Senf
ca. 200 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren	Pfeffer
Pistazienkerne zum Garnieren (nach Belieben)	kleine Paprikawürfel zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Peperoni waschen und trocken tupfen, auf einem Teller verteilen und im Tiefkühlgerät 30 Min. anfrieren lassen. Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 180° erhitzen - es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Blasen aufsteigen. Eine Platte mit mehreren Lagen Küchenpapier auslegen.
2. Die angefrorenen Peperoni portionsweise 10 - 20 Sek. frittieren, bis die Haut Blasen wirft (Vorsicht, es spritzt dabei stark!). Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf dem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
3. Die Stiele der Peperoni abschneiden und mit dem kleinen Finger vorsichtig die Kerne aus den Schoten entfernen. Die Peperoni mit einem spitzen Messer häuten.
4. Den Lachs fein hacken, den Schafskäse fein zerkrümeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und ebenfalls fein hacken. Lachs, Schafskäse, Frühlingszwiebeln und Joghurt in einer Schüssel zu einer Creme verrühren. Die Pistazienkerne untermischen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Lachscreme in einen Einweg-Spritzbeutel ohne Tülle füllen und die Spitze abschneiden (so groß, dass die Pistazienkerne durchpassen). Die Peperonischoten mit der Lachscreme füllen. Die gefüllten Peperoni mindestens 30 Min. kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit kleinen Paprikawürfeln und Pistazienkernen garnieren.