

## Rezept

# Scharfe Chili-Poppers mit Rahmdip

Ein Rezept von Scharfe Chili-Poppers mit Rahmdip, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Sahnequark	<b>200 g</b> saure Sahne
<b>2 EL</b> süße Sahne	<b>2 EL</b> Mayonnaise
<b>1 - 2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>4 Stängel</b> Petersilie	Salz
Pfeffer	<b>8</b> rote Spitzpaprika
<b>200 g</b> Manchego (spanischer Hartkäse)	Chilipulver zum Wenden
Salz	Öl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1020 kcal

## Zubereitung

1. Für den Dip den Sahnequark mit saurer und süßer Sahne sowie der Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Beides unter die Sahnecreme rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens 3 Std. ziehen lassen.
2. Für die Poppers die Spitzpaprika waschen und mit einem scharfen Messer längs ganz vorsichtig aufschlitzen, dabei nicht durchschneiden. Die Samen und hellen Trennwände mit einem kleinen Teelöffel entfernen.
3. Den Manchego so in 8 Stücke schneiden, dass diese in die Paprikaschoten passen. Den Käse in Chilipulver wenden und in die Spitzpaprika füllen. Schoten vorsichtig zusammendrücken und mit Zahnstochern feststecken.
4. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Chili-Poppers ebenfalls mit Öl bestreichen und zuerst mit den Einschnitten nach unten auf den Rosten legen und bei starker Hitze 5 Min. grillen. Dann umdrehen und weitere 5 Min. grillen, bis die Schoten gut gebräunt sind. Vom Rost nehmen und rundherum salzen. Mit dem Rahmdip servieren.