Paprika mit Frischkäsefüllung

Das einfache Rezept von der Paprika mit Frischkäsefüllung ist auf jedem Buffet ein absoluter Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,7 h



Zutaten

Nach Belieben	Paprika (oder Spitzpaprika)
100 g	Schmelzkäse
250 g	Frischkäse
150 g	Butter (Zimmertemperatur)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
100 g	Räucherkäse
100 g	Extrawurst (oder ähnliches)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung sei gesagt, dass man nicht genau festlegen kann, wie viele Paprikas man mit der Füllung befüllen kann, da es auf die Größe der Paprikas ankommt. In diesem Rezept hat die Füllung für 4 Paprikas (mittlere Größe) und zusätzlich 3 Spitzpaprikas gereicht. Für große Brotscheiben eignen sich eher die normalen Paprikas und für kleinere Scheibe, wie zum Beispiel Baguettes, Ciabattas usw. empfehlen wir eher die Spitzpaprikas. Je kleiner die Paprikas im Durchmesser sind, desto besser lassen sie sich später schneiden.

2. Für die **Paprika mit Frischkäsefüllung** zuerst die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

3. Dann den Obersten Teil der Paprikas (ca. 1-2 cm) abschneiden und das Gehäuse so entnehmen, das man das Gemüse später befüllen kann. Wer die Paprika mit Wasser

ausspült, sollte sie anschließend wieder gut trocknen.

4. Die abgeschnittenen Deckel kann man nun (natürlich ohne die Stängel) in feine Würfel schneiden und später mit in die Füllung geben.

5. Danach die Extrawurst in kleine Würfel schneiden.

6. Als nächstes den Räucherkäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

7. Jetzt die Butter mit einem Handrührgerät ein paar Minuten lang cremig aufschlagen.

8. Nun den Schmelzkäse hinzufügen und alles so lange verrühren, bis sich die Butter mit dem Käse gleichmäßig verbunden hat.

9. Dann den Frischkäse unterrühren.

10. Hinterher die Creme nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.

11. Jetzt die geschnittenen Zutaten gleichmäßig unter die Creme ziehen.

12. Nun am besten mit einem schmalen Löffel die Creme in die Paprikas fest hinein stopfen. Es sollte sich hinterher keine Luft mehr in der Paprika befinden.

13. Sind die Paprikas gefüllt, kann man die Schnittstelle mit etwas Frischhaltefolie abdecken. Danach sollten die Paprikas mindestens 8 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank

ruhen.

14. Zum Servieren am besten ein sehr scharfes Messer verwenden und die Paprikas ohne großen Druck in Scheiben schneiden.

Tipp

Wer möchte, der kann der Paprika mit Frischkäsefüllung ein hart gekochtes Ei hinzufügen.