

Liebe Köch\*innen,

diese kleinen Dinger brauchen etwas Zeit und Geduld, bis sie fertig sind. Es lohnt sich aber, denn die süße der Snack-Paprika harmoniert wunderbar mit der Creme-Füllung. Sie eignen sich gut als Vorspeise oder in der Kombination mit einem Salat als Hauptgericht.

Wir wünschen guten Appetit!



## Zutaten:

- ca. 500 g Snack-Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Zucker (ca. 60 g)
- 3 TL Salz (25 g)
- ca. 350 ml Apfel- oder -Weißweinessig
- 250 g Frischkäse
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Handvoll frischen Basilikum  
oder  
2-3 TL Basilikum Pesto

## Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, einen „Deckel“ abschneiden und entkernen.

Die Zwiebel pellen und vierteln. 1 Liter Wasser mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen. Den Sud abschmecken, eventuell mit Essig oder Zucker „nachjustieren“, je nach persönlichem Geschmack. Die Paprika zugeben, 2-3 Minuten mitkochen. Dann von der Kochstelle nehmen und etwa 10 Minuten in dem Sud ziehen lassen. Herausnehmen und kopfüber auf Küchenpapier abtropfen.

Frischkäse, Sahne, Knoblauch und Basilikum (Pesto) mit dem Stabmixer zu einer Creme verarbeiten.

Die Paprikaschoten mit der Creme füllen und dicht an dicht in eine Schüssel oder einen Behälter legen und - am besten für einige Stunden - im Kühlschrank ziehen lassen.

(Das Füllen der Schoten gelingt am leichtesten mit einem Spritzbeutel, es geht aber auch mit einem Teelöffel)