



Rubrik: Vom Smoker

Gefüllte Snack-Paprika

Eigentlich ist dieses Rezept für Pimientos de Padron gedacht. Allerdings mögen nicht alle den leicht herben Geschmack und es gibt ja seit einiger Zeit diese kleinen, oftmals sogar kernlosen, Snack-Paprika.

Ihr benötigt:

Snack-Paprika

Feta, Schafskäse oder Hirtenkäse (nach Geschmack)

Bacon

Die Paprika werden halbiert und eventuelle Kerne und die weißen Fasern entfernt. Der Käse wird mit einer Gabel etwas zerdrückt, so dass er sich gut formen lässt. Anschließend beide Paprika-Hälften mit dem Fetakäse füllen. Hierbei ist es Geschmackssache, welchen Käse ihr nehmt oder ob ihr noch zusätzliche Gewürze mit zugeben wollt. In meiner Gewürzecke ist eine Gewürzmischung für Feta aufgelistet.

Sehr gut passen:

Oregano

Thymian

Paprika

Knoblauch

Petersilie

Beide Hälften werden nun wieder aufeinander gelegt und mit dem Bacon umwickelt. Zum Schluss mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Snack-Paprika indirekt grillen bis der Bacon kross und die Paprika weich sind.

