

Wilde Paprika gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel

Der Hingucker bei jedem Apéro – fein & doch schnell zubereitet.



Total Time
40 Min.

5,0 ★★★★★
1 Bewertungen

Author: Freaks For Food

Personen: ~~4~~

Zutaten

- ~~32~~ 16 Stück Peppadew® Sweet Piquanté Peppers, mild, ganz
- ~~400~~ 200 g Frischkäse
- ~~16~~ 8 Scheiben Frühstücksspeck
- ~~12~~ 6 g fein gehackt Petersilie, frisch, glatt

Cooking Instructions

1. Peppadew® (16 Stück) aus der Lake nehmen und gut abtropfen, vorzugsweise zusätzlich mit einem Haushaltspapier trocken tupfen.
2. Mit einem Spritzsack oder einem kleinen Löffel die Paprika mit dem Frischkäse (200 g) füllen. Je zwei gefüllte Paprika mit einem Frühstücksspeck (8 Scheiben) umwickeln und auf einen Holzspieß stecken.
3. Auf dem Grillrost oder einer Grillplatte braten, bis der Speck schön knusprig ist.
4. Vor dem Servieren nochmals auf einem Haushaltspapier abtupfen, auf der Apéro-Platte anrichten und mit der Petersilie (6 g) garnieren.

Notizen des Autoren

Es werden kleine Holzspiesse (Zahnstocher) benötigt.

Die Peppadew® Wilde Paprika gibt es in unserem [eShop](#).

Nährwerte pro Person

KALORIEN
258

FETT
23,7 g

PROTEIN
8,1 g

KOHLLENHYDRATE
5,4 g