

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 14.06.2022

Marinierte-Mini-Paprika mit Schafskäse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Paprika

400 g Mini-Paprika
4 Stiele Petersilie
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
400 g Frischkäse
3 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Kümmel, ca., nach Belieben
etwas Salz

Für das Fix-fertig-Pfannenbrot

180 ml Milch
50 g Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
4 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Paprika abbrausen** und trockentupfen. Deckel abschneiden und die Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen.
2. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin farblos glasig dünsten.
4. Frischkäse, Paprika, Kümmel, Salz und Petersilie cremig unterrühren und abschmecken.
5. Paprika mit der Frischkäsecreme füllen und den Paprikadeckel wieder darauflegen.
6. Die Mini-Paprika dicht an dicht in eine Form legen und über Nacht (am besten 24 Stunden) im Kühlschrank marinieren.
7. **Für das Brot** Milch erwärmen. Butter zugeben und darin schmelzen.
8. Mehl und Backpulver mischen. Mit dem Salz unter die Milch rühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
9. Teig in 4 Portionen teilen und zu ca. 3 mm dicken Fladen ausrollen.
10. In einer Pfanne das Öl portionsweise erhitzen. Teigfladen darin von jeder Seite ca. 1-2 Minuten backen. Sobald der Teig auf der Oberseite Blasen wirft, den Fladen wenden und fertig backen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.
11. Paprika mit dem Brot anrichten und servieren

Tipp: Je länger die Paprika marinieren, desto besser. Kalt mit den Broten genießen. Im Kühlschrank sind die marinierten Paprika ca. 1-2 Wochen haltbar.