



BONIC DEL SUD

PAPRIKA MIT KREBS-FLEISCHFÜLLUNG

BESCHREIBUNG:

Gefüllte Paprikaschoten mit Krebsfleisch!

ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN:

16 Pimientos del Piquillo
(geröstete Paprikaschoten), abgetropft,
alternativ: 16 Spitzpaprika unter
dem Backofengrill rösten und die
Haut abziehen.

2 EL frisch gehackte Petersilie

3 Gläser Patè aus Krebsfleisch

1 rote Paprika, gegrillt, gehäutet
und gehackt

3 EL Zitronen-Balsamico

Meersalz

Pfeffer

200 g Frischkäse

ZUBEREITUNG:

- Die Hälfte des Krebsfleisches mit der roten Paprika, 1 1/2 EL Zitronen-Balsamico und Gewürzen nach Belieben in eine Küchenmaschine füllen, gut durchmischen und in eine Schüssel umfüllen. Den Frischkäse zerkleinern und mit dem restlichen Krebsfleisch unterrühren.
- Die Pimientos (alternativ selbstgemachte Röstpaprika) mit der Krebsfleischmischung großzügig füllen. Auf einer Platte anrichten, abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die gefüllten Paprikaschoten kurz vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

