



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.

