

# GEFÜLLTE MINI-PAPRIKA

Delikate Vorspeise



## ZUTATEN

100 g	Mini-Paprika (rot oder gelb)
15 g	Blattpetersilie
50 g	Frischkäse
1 TL	Brecht Peri Peri Marinade Chili-Paprika
50 g	geriebener Bergkäse
Spritzer	Zitronensaft
5-6	Kumquats – in Spalten geschnitten
20-22	Fingerfood Spieße

## FÜR 4 PERSONEN

### ZEIT

30 Minuten

### ZUBEREITUNG

1. Mini-Paprika und Petersilie waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Paprika der Länge nach halbieren und entkernen, dabei die Stiele erhalten. Große Stiele von der Petersilie entfernen, Blätter sehr fein wiegen.
2. Frischkäse, Brecht Peri Peri Marinade Chili-Paprika und Zitronensaft mit einem Löffel glatt rühren. Geriebenen Bergkäse und Petersilie hinzufügen, kräftig vermengen.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Stern- oder Lochtülle geben und Paprikahälften damit befüllen. Alternativ mit zwei Teelöffeln befüllen.
4. Je eine gefüllte Mini-Paprikahälfte der Länge nach mit einer Kumquat-Spalte auf einen Fingerfood Spieß ziehen. In einer Aluschale kurz grillen, bis die Käsefüllung zu schmelzen beginnt. Etwas abkühlen lassen.

### TIPP

Die Füllung eignet sich auch hervorragend für gefüllte Champignons oder Kirschtomaten.