

Zutaten

- 12 kleine Bratpaprika
- 50 g Frischkäse
- 100 g Manchego, gerieben
- 1 Eigelb
- Evtl. Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 12 Scheiben Bacon

Vorspeise, vom Grill

Gefüllte Piementos

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Piementos mit Frischkäse und Manchego. Jetzt ausprobieren und die Tapas-Kunst meistern! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Paprika waschen und am Rand aufschneiden, so dass man diese füllen kann.
2. Frischkäse mit geriebenem Manchego und Eigelb vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und falls nötig mit Semmelbrösel andicken.
3. Mit dieser Masse die Piementos füllen und dann fest mit Bacon umwickeln.
4. Auf dem Grill bei indirekter, mittelhoher Hitze (Ca. 220°C) 12 – 15 Minuten kross garen, im Backofen auf einem Backblech mit Backpapier bei 200°C Umluft ca. 12 - 15 Minuten backen.