

Rezept

Paprikaröllchen

Ein Rezept von Paprikaröllchen, am 01.07.2024

Zutaten

3 rote Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen
1-2 frische rote Chilischoten	100 g Walnüsse, grob gehackt
50 g weiche Butter	50 g Schafkäse (Feta)
50 g schwarze entsteinte Oliven	1 TL getrockneter Thymian
1 EL Sherryessig (oder Weinessig)	Salz
Pfeffer	Zahnstocher zum Fixieren
je 20 Walnusshälften und schwarze entsteinte Oliven für die Garnitur	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschoten häuten. Die Früchte halbieren, Samen und Trennwände entfernen, die Hälften längs in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und würfeln. Chilis waschen, Stielansatz, Samen und Trennwände entfernen, die Schote(n) klein schneiden. Knoblauch und Chili mit Nüssen, Butter, Käse, Oliven, Thymian und Essig fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Je 1 walnussgroßen Klecks Creme auf die Innenseite der Paprikastreifen geben, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Röllchen mit einer Öffnung nach oben aufstellen. Jeweils 1 Walnusshälfte und 1 Olive oben auf die Creme setzen.