Gefüllte Snack-Paprika, mariniert

Rezept von Kerstin Wulfes/Foto Margit Fabian

ZUTATEN:
500 g kleine Paprika, (gemischt od. nur rot)
300 g Frischkäse, natur
1-2 EL Paprikamark
½ TL Salz
2 l Wasser
250 ml Essig
2 EL Zucker
15 Pfefferkörner
7 Pimentkörner
2 Zwiebeln

Zum Vermengen:
ca. 400 ml neutrales Speiseöl
1 TL Kräuter (z. B. der Provence)
2 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:
Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch vom Deckel beiseite stellen für die Frischkäsefüllung.
Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln in Stücken und die

Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben. Dann die geputzten Paprikaschoten dazu. Herd ausstellen und die Schoten 5 Minuten in dem Essig-Sud ziehen lassen.
Abgießen und aufpassen, dass sich im Inneren keine Pfefferkörnchen mehr versteckt – das könnte scharf werden. Abkühlen lassen.
Das Fruchtfleisch der Deckel entweder ganz klein schneiden, oder mit der Gewürzmühle zerkleinern.
Den Frischkäse und 1-2 EL Paprikamark mit dem Salz verrühren, am besten im Multizerkleinerer mit Messer.

Nun die Schoten mit dem Frischkäse füllen. Entweder mit Hilfe einer Garnierspritze oder mit einem schmalen Löffel. Diese Fummelarbeit am besten vom Lieblingsmensch übernehmen lassen.

Die gefüllten Paprika nun im Kühlschrank etwas kühlen, damit der Frischkäse wieder mehr Festigkeit bekommt.

Neutrales Speiseöl mit Kräutern (zB Kräuter der Provence) und Knoblauchstückchen (je nach Geschmack) mischen und die gekühlten Paprikaschoten darin einschichten.

Am besten über Nacht ziehen lassen