

# Peperoni mit Frischkäse gefüllt

1 rote Peperoni  
300-600 g Frischkäse  
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz  
Pfeffer  
Chili- oder Paprikapulver

Peperoni waschen, einen Deckel abschneiden und Kerne entfernen. Unten evtl. etwas abschneiden, dass sie steht.

Frischkäse mit Zwiebel und Schnittlauch mit einer Gabel mischen, evtl. wenig Rahm zugeben, falls der Frischkäse zu trocken ist. Mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Chili- oder Paprikapulver abschmecken.  
Satt in die Peperoni füllen, Deckel aufsetzen und noch etwas kühl stellen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Renate Lorenz

