Goofy's Rezepte
Vorspeise: Diverses

Gefüllte Pimientos aus dem Ofen

6 - Personen

Zutaten:

200	-	gr Pimientos
1	-	Zweig Minze
2	-	Teelöffel Olivenoel
1	-	ca 2cm langes Stück Zitronenschale (nur das Gelbe)
150	.	gr Frischkäse
etwas	-	Olivenoel zu Beträufeln
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus er Mühle
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Die Pimientos waschen, die Stiele abschneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Die Minzeblättchen und die Zitronenschale sehr fein schneiden. Beides in einer Schüssel mit dem Olivenoel und dem Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frischkäsemasse mit einem Spritzbeutel oder einem kleinen Teelöffel in die Pimientos füllen. Die Pimientos nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit Olivenoel beträufeln.

Die Pimientos im 220-Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 15-Minuten backen, bis sie leicht schrumpelig sind.

Am besten warm servieren.

Pimientos gibt es leider nicht überall zu kaufen. Daher gebe ich gerne einen Tipp für die Region Zürich: Die besten Pimientos kaufst Du in der Delicatessa im Globus. Probehalber habe ich auch schon in der Migros gekauft (Glatt) doch die Qualität und Grösse ist nicht zu vergleichen, ich hatte keine Freude daran. Deshalb lasse ich die Finger davon.