

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Gebackener Spitzpaprika gefüllt mit Kräuter - Schafskäsecreme



Aromatisches Gericht als Antipasti oder vegetarische Hauptspeise!

★★★★☆ 4.43 (40 Bewertungen)

 21 Kommentare

 20 Min.  normal  01.07.2010  327 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

500 g Spitzpaprika

200 g Schafskäse

100 ml Sahne

2 EL Olivenöl

1 EL Thymian, frisch, fein gehackt

1 EL Oregano, frisch, fein gehackt

1 EL Petersilie, frisch, fein gehackt

1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

etwas Chilipulver

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

6 Cocktailtomaten

Nährwerte pro Portion

kcal

Eiweiß

Fett

Kohlenhydr.

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Sahne, Olivenöl, Knoblauch und den Kräutern zu einer sämigen Creme verrühren. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spitzpaprika längs von oben nach unten und oben ca. 2 cm quer einschneiden, so dass man sie aufklappen und die Kerne entfernen kann. Mit der Schafskäsecreme füllen. Von den Cocktailtomaten oben den Strunk entfernen, über Kreuz leicht einschneiden und etwas salzen. Die Spitzpaprika und die Cocktailtomaten in eine mit Olivenöl gefettete, feuerfeste Form geben und noch etwas mit Olivenöl beträufeln.

Das Gemüse bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen.

Dazu passt frisches Baguette oder Ciabatta.

Rezept von

brigschi



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

[↗ Kommentar schreiben](#)

30.04.2021 19:47

Manuela66xx

Sehr lecker. Ich habe 4 Spitzpaprika gefüllt, allerdings nicht "vollgestopft" mit der Creme sondern auf die 4 Paprika aufgeteilt und fand es genau richtig. Danke für das Rezept

Antworten

10.03.2021 11:40

milka59

Hallo,
dieses Rezept gab es gestern bei uns. Sehr lecker und alles genauso gemacht wie es in der Anleitung steht.

Liebe Grüße

Milka

Antworten

24.01.2020 14:26

glorious

Hallo,

ich habe die gefüllten Paprika zu Gemüsereis gemacht. In die Füllung habe ich noch eine rote Zwiebel in Würfeln gegeben. Die Sahne habe ich gegen Milch ausgetauscht. Ansonsten habe ich mich ans Rezept gehalten. Uns hat es sehr gut geschmeckt. Vielen Dank für das Rezept. Foto folgt.

Lg

glorious

Antworten

18.07.2019 15:41

Wolke1942

So lecker, ich habe für 8 halbe Spitzpaprika 200 g echten Fetakäse plus 200 g Frischkäse und 3 EL ger. Parmesan gebraucht, Das war dann genau ausreichend, Die Sahne habe ich weggelassen. Dazu habe ich noch Creme-Champignons und Kartoffel-Zwiebelbrot gereicht. Foto wird eingestellt.

Antworten

02.05.2019 01:20

PizzabaeckerHH

Hallo Brigschi,

heute die Paprika als Beilage zum Lammlachs gemacht. Sehr lecker! Hatte nur keine Sahne im Hause und habe deshalb etwas Milch verarbeitet. Wird es demächst zum Grillen bei mir geben.

Danke und Gruß aus Hamburg.

PizzabaeckerHH

Antworten

07.09.2013 10:17

Hedi13

Hi Brigschi, habe Gestern die Spitzpaprika zubereitet, echt lecker, hatte aber nur Roten, denke aber das ist egal, der Rote ist nur etwas süßlicher. Trotzdem LECKER

Ig Hedi

Antworten

11.07.2011 19:26

christina69zs

Hallo brigschi,

so ähnlich kenne ich schon original Paprika in der Pfanne zubereitet - daher finde ich dein Rezept total lecker!!! 5 Punkte!

Gab's bei uns schon als Beilage zu Grillfleisch oder mit Fladenbrot und Salat als Hauptspeise! Sehr zu empfehlen!!

LG
Christina

PS:

Trotzdem hat ein gutes Rezept es nach wie vor nicht nötig, dass sich jemand selbst bewerten muss :-/

Antworten

03.09.2010 20:28

mima53

Hallo

ich habe gleich etwas mehr Fülle zubereitet, unter den Käse habe ich auch noch etwas Emmentaler gemischt und statt Thymian habe ich Basilikum genommen, diese Paprika haben uns sehr gut geschmeckt

da ich keine Cocktailtomaten hatte, gab es normale Tomaten und das hat auch gepasst

Ig Mima

Antworten

03.09.2010 15:41

LoisLane-Kent

Ich kam mit der Füllung auch nicht aus und habe deswegen noch Kräuterfrischkäse für die verbliebenen Paprikaschoten verwendet. Werde beim nächsten Mal dann mehr Füllung machen. Geschmeckt hat es jedenfalls sehr gut!

Antworten

02.09.2010 17:01

gabipan

Hallo!

Habe heute 6 Paprikahälften (200g mit Kernen) mit einer 180g-Pkg Schafkäse gefüllt, ein kleines Restchen kam noch auf die Tomaten. Für 500g Paprika würde daher ich ein wenig mehr Schafskäse empfehlen. Ich hatte ein frisch gebackenes Kartoffelbrot als Beilage - sehr lecker! Fotos lade ich auch noch hoch!

LG Gabi

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

chilliconcarne rezepte, grüzwurst rezepte, johannisbeerwähe rezepte, kirschkuchen rezepte, lasagne rezepte, nachoaufauf rezepte, nudelaufaufvegetarisch rezepte, roteinsauce rezepte, schupfnudel rezepte, ww rezepte