

appetito

Juni'18 Gefüllte Chilischoten

Kleiner Apéro für 4 Personen

12 frische Chilischoten

waschen, Stielansätze grosszügig mit einem Rundschnitt abschneiden, dann die Samen und Trennwände vorsichtig herauskratzen

**Ca. 150g schnittfester Käse
(z. B. Manchego oder Feta)**

den Käse in kleine Stifte schneiden und in die Chilischoten schieben

wenig Mehl

die nassen Chilischoten darin wenden

2 Eier

1 TL Wasser

wenig Salz und Pfeffer

verquirlen, Chilischoten darin tauchen

**Pflanzenöl zum schwimmend Backen
(oder Erdnussöl)**

in einer Gusseisenpfanne oder einer Fritteuse erhitzen und die Chilischoten darin golden backen

→Auf Haushaltspapier gut abtupfen, sofort servieren

Tipp

Sollten die Chilischoten sehr scharf sein, kann man sie vor der Zubereitung 1 Min. in kochendes Wasser geben, abgiessen und dann gut abtropfen lassen. Wer es milder mag, verwendet stattdessen lieber gleich kleine grüne Spitzpeperoni.

