

Rezept Jalapenos rellenos (Frittierte Peperonis) Tapas

Zutaten:

10 grosse nicht zu scharfe Peperoni
200 Gramm Frischkäse
1 Zwiebel
2 Eier
1 trockenes Brötchen oder Paniermehl
Salz
Öl und Friteuse

Zubereitung

Die Zwiebel sehr kleinhacken und mit Frischkäse und 1 Prise Salz vermengen.

Die frischen Peperoni säubern, halbieren und Kerne entfernen, trockentupfen und mit dem angemachten Frischkäse füllen. Die Eier quirlen und frisches Paniermehl aus dem trockenen Brötchen machen (schmeckt einfach besser als fertiges Paniermehl, aber wem es zu aufwändig ist der kann natürlich auch fertiges Paniermehl verwenden.) Die Peperonis in Ei und Paniermehl wälzen und frittieren. Schmeckt heiss serviert am besten.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)

Zurück zu den Vorspeisen