Mexiko-Rezepte

Jalapeno Poppers - überbackene Chilischoten

-

4 Scheiben Frühstücksspeck, in feinen Würfeln
1 gr. Zwiebel, feingehackt
125 g Champignons, feingehackt
250 g Frischkäse
250 g ger. pikanter Käse
12 kl. Jalapeno-Chilies (siehe Sortenkunde)

Zubereitung
Zwiebel, Speck und Pilze in einer Pfanne braten, bis der Speck knusprig und die Pilze nicht mehr wässrig sind. Abkühlen lassen und mit den Käsesorten mischen. Jalapeno-Schoten (Hinweis siehe unten) halbieren, füllen, in eine Auflaufform setzen und bei 175 Grad im Ofen etwa 15 Minuten überbacken.

Portionen: 6

Wissenswertes:
Die Jalapeno-Schoten sind sehr scharf. Wer es milder mag, kann diese Mischung in halbierte Poblano-Chilies oder türkische gelbe Paprikaschoten füllen. Die klassische Version, bei der die Schoten mit Käse gefüllt und in Eiteig ausgebacken werden, finden Sie bei den Snacks als Chile Rellenos.

ausgedruckt von
© www.tacoweb.de
22.03.2010 21:01