



Gefüllte Jalapenos

Zutaten:

Ein paar Hände voll frische Jalapenos
250 gr. Frischkäse oder anderer Streichkäse
Durchwachsener, dünner Speck (Frühstücksspeck)
Ein kleinen Gefrierbeutel oder Spritzbeutel

Und wie mache ich daraus die gefüllten Jalapenos?

1. Jalapenos im Stielansatz einmal rund aufschneiden, so dass man in die Schote hineinsehen kann.
2. Jetzt mit einem schmalen langen Messer die Kerne nebst Scheidewände heraus-"kratzen", so dass nur noch die äußere Hülle der Schote da ist.
3. Gefrierbeutel nehmen (oder Spitzbeutel), eine untere Ecke des Beutels abschneiden (ungefähr so groß wie die Öffnung der Jalapenos).
4. Den Gefrierbeutel jetzt mit dem Frischkäse füllen und nachfolgend in die Jalapenos drücken.
5. Ist die Arbeit geschafft, alle Jalapenos jetzt noch mit Speck umwickeln und in eine Auflaufform nebeneinander legen.
6. In den vorgeheizten Backofen geben (ca. 180 Grad) und so lange im Ofen schmoren lassen, bis der Speck durch ist. Läuft der Käse zu schnell aus den Jalapenos sollte man etwas die Hitze im Ofen reduzieren.

Und fertig ist die leckere Vorspeise. Wie viele Jalapenos und Käse man nimmt, hängt vom Appetit und der Größe der Schoten ab. Einfach mal ausprobieren.

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de