

Chili-Poppers



Chilis Eurer Wahl
200g Bacon
150g Frischkäse
100g geriebener Käse
ca. 1 Esslöffel Gewürzmischung
1 Eigelb

Zuerst putzt Ihr die Chilis und halbiert sie. Dann entfernt Ihr die Kerne und das restliche Innenleben der Chilis,. Den Stiel lasst Ihr an den Chilis , damit die Käsefüllung nicht ausläuft.

Bei unseren Serranos haben wir den Deckel aufgeschnitten und sie dann mit einem Melonenausstecher “entkernt” und im Ganzen gefüllt.

Um die leckere Füllung herzustellen vermischt Ihr jetzt den Frischkäse, den geriebenen Käse und die Gewürzmischung mit dem Eigelb in einer Schüssel. beim Dosieren der Gewürzmischung für die gefüllte Chilis bedenkt bitte, dass der Frischkäse und der Käse schon einiges an Salz mitbringen.

Jetzt geht an das Füllen der Chilis. Dafür könnt Ihr der Einfachheit halber einen Spritzbeutel nehmen und die Füllung in die Chili Hälften spitzen. Falls Ihr keinen Spritzbeutel zur Hand habt geht natürlich auch ein Teelöffel.

Wenn die Chilis gefüllt sind, umwickelt Ihr sie noch großzügig mit dem Bacon und dann können die gefüllte Chilis schon für ca. 30-35 Minuten bei 160 Grad indirekter Hitze auf den Grill, oder in den Backofen. Eure gefüllte Chilis sind fertig, wenn der Bacon schon knusprig und die Käsefüllung in den Chilis verlaufen ist.