

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Gefüllte Chilischoten – Habaneros rellenos

& Rosé Torreon

Zutaten (für 4 Personen)

20 Habanero Chilischoten
200 g Frischkäse
2 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone
20 Basilikumblätter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 ml Olivenöl (gute Qualität)



Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen. Chilischoten in Alufolie wickeln und 10 Minuten backen, damit sie weich werden. Chilischoten aus dem Ofen nehmen, Alufolie öffnen und Chilischoten abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann. Die Kappen der Chilischoten abschneiden und Schoten mit einem schlanken Messer von oben entkernen.

Für die Füllung 2 Knoblauchzehen sehr klein hacken. Unbehandelte Zitrone abwaschen und gut abtrocknen. Trockene Schale der Zitrone fein abhobeln. Knoblauch und Zitronenschale mit dem Frischkäse gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Marinade Basilikum, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und mit 500 ml Olivenöl vermengen. Chilischoten mit der Frischkäsemischung füllen und in eine Schale legen. Das Kräuteröl gleichmäßig über die Chilischoten verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Álvaro Paredes serviert dazu frisches Brot sowie den fruchtig, aromatischen Rosé Torreon.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de