



## Frischkäse GRILL TAPAS

2-3 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

200 g Bayernland Farmi  
Frischkäse Calssic  
200 g Bayernland Farmi Frischkäse  
Kräuter  
3 Peperoni  
4 große Champignons  
4 Kirschtomaten  
4 kleine Gurken  
4 kleine Paprika  
4 kleine Kartoffeln  
2 Stängel Petersilie  
1 TL Sesam  
1 TL Kräuter Würzmischung

### ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse jeweils in eine Schüssel geben und cremig rühren.
2. Die Kartoffeln 15 Minuten im Salzwasserbad kochen. Anschließend abtropfen lassen und ein Stück aus der Kartoffel der Länge nach rausschneiden. Dann mit einem Löffel Frischkäse befüllen.
3. Die Petersilie fein schneiden und auf den Kartoffeln verteilen.
4. Die Champignons für einige Minuten auf den Grill legen. Kurz abkühlen lassen und mit Kräuterfrischkäse befüllen. Paprika in Streifen schneiden und die Champignons damit anrichten.
5. Die Gurken putzen und der Länge nach ein Stück herausschneiden. Anschließend mit Frischkäse befüllen und mit Kräuter Würzmischung bestreuen.
6. Paprika und Peperoni putzen und für einige Minuten auf den Grill legen. Den Strunk herausschneiden und die Paprika mit Kräuterfrischkäse befüllen.
7. Auf einem kleinen Teller Frischkäse verteilen und die Peperoni darauflegen. Zum Schluss mit Sesam bestreuen.
8. Tapas kalt zum Grillfleisch servieren. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.BUDDYDINNER.DE](http://WWW.BUDDYDINNER.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)