



# Chili mit fruchtigem Frischkäse gefüllt



(c) Margit Gieller/mmgdesign

## ZUTATEN

6 - 8 „Asian“ Chili gelb  
200 g Frischkäse  
1 Apfel  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Chilis der Länge nach halbieren und von den Kernen befreien.  
Apfel schälen, fein reiben und gleich mit dem Frischkäse vermischen.  
Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl dazugeben, glatt rühren und in einen Dressiersack füllen.  
Die halbierten Chili damit füllen.

Wir wünschen  
guten Appetit!

