MEIN GENUSS



Pak Choi gefüllt und überbacken



It’s a match!

Unser Suppengewürz verleiht dem überbackenen Pak Choi eine angenehme, aromatische Würze.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Pak Choi waschen und abtrocknen. Die Scampis zwischen die Blätter des Pak Chois stecken. Die Lücken zwischen den Scampis mit Ziegenfrischkäse füllen.
2. Die Cocktailtomaten vierteln und in den Frischkäse drücken. Gefüllte Pak Choi in eine Auflaufform legen.
3. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
4. Den Knoblauch hacken und darüber geben. Anschließend Creme Fraiche, Sahne, Suppengewürz, Chiliflocken und schwarzen Pfeffer miteinander vermengen und über den Pak Choi geben.
5. Mit Käse bestreuen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Zutaten

8 Pak Choi
400 g kleine Scampis
320 g Ziegenfrischkäse
8 Cocktailtomaten
0,5 Knoblauchzehen
8 EL Crème Fraiche
1 EL Suppengewürz
8 EL Sahne
300g geriebenen Käse
Chiliflocken
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.