



Pak Choi gefüllt und überbacken



It's a match!

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







Zubereitung

- Pak Choi waschen und abtrocknen. Die Scampis zwischen die Blätter des Pak Chois stecken. Die Lücken zwischen den Scampis mit Ziegenfrischkäse füllen.
- Die Cocktailtomaten vierteln und in den Frischkäse drücken. Gefüllte Pak Choi in eine Auflaufform legen.
- Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
- 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 19.05.2026.