



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 07.10.2026.