



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 22.11.2026.