

# ***Gefüllte Grill-Pimientos mit Pfirsich-Ingwer-Salsa***



## **Zutaten**

100 ml Sonnenblumenöl,  
200 g milde Pimientos de Padrón,  
1/2 Bund Koriander,  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone,  
200 g Frischkäse oder Ziegenfrischkäse,  
Salz,  
Pfeffer,  
2 Eier (M),  
ca. 100 g Mehl,  
ca. 100 g Semmelbrösel (oder im Blitzhacker zerkleinertes altbackenes Weißbrot),  
400 g reife Pfirsiche,  
Saft von 1 Limette,  
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm),  
1/2 Bund Thai-Basilikum,  
1 TL Ras el Hanout (oder Garam Masala)

## **Zubereitung**

### **Schritt 1**

Für die Grill-Pimientos den Backofen auf 275° (besser: 250° Umluft mit Grill) vorheizen. Ein Backblech leicht mit Öl einstreichen. Die Pimientos waschen und die Stiele mit einem kleinen Messer herausschneiden, dabei möglichst viele Kerne entfernen. Die Schoten auf dem Backblech im Ofen (oben) etwa 5 Min. grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft, dabei einmal wenden. Die Schoten aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Die Schoten mit einem feuchten Küchentuch bedecken, ein paar Minuten schwitzen lassen und die Haut abziehen.

### **Schritt 2**

Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, mit der Zitronenschale und dem Frischkäse verrühren. Die Käsemasse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Spritzbeutel in die Schoten füllen. Die Öffnungen leicht zudrücken.

### **Schritt 3**

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und die Brotbrösel ebenfalls jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schoten zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Schoten nebeneinander auf einem großen Teller im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

### **Schritt 4**

Inzwischen für die Salsa die Pfirsiche kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälfte der Pfirsiche in sehr feine Würfel schneiden. Den Limettensaft mit den übrigen Pfirsichen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Das Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Pfirsichpüree mit Pfirsichwürfeln, Ingwer und Thai-Basilikum mischen und die Salsa mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout abschmecken.

### **Schritt 5**

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Schoten darin rundherum goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Pfirsich-Ingwer-Salsa servieren.