

Gefüllte Jalapeños

Gefüllte Jalapeños mit Frischkäse & Takis

Diese gefüllten Jalapeños mit Frischkäse müsst ihr probieren. Bei TikTok gab es vor einiger Zeit den Trend, eine ganze Jalapeño mit Frischkäse zu füllen und dann zwei Takis darein zu stecken. Das habe ich natürlich ausprobiert und direkt für unheimlich lecker befunden. Da das allerdings nicht so besonders aussah, kam ich auf die Idee, die Jalapeños einfach zu halbieren, mit Frischkäse zu befüllen und die Frischkäse-Seite dann einfach in zerbröselte Takis zu drücken. Das hat super funktioniert, war geschmacklich natürlich kein Unterschied, sieht aber ein wenig netter aus.

Die Jalapeños die ich verwendet habe waren meine eigenen. Ich hatte zwei Pflanzen, die ordentlich Jalapeños abgeschmissen haben. Das war hierfür natürlich super praktisch. Allerdings solltet ihr im besten Fall grüne Jalapeños verwenden, die man von der Schärfe her auch noch essen kann. Ich hatte einige rote dazwischen und die waren schon sehr grenzwertig, trotz des Frischkäses.

Frische Jalapeños mit cremigem Frischkäse und feurigem Takis-

Topping

Für die gefüllten Jalapeños zuerst die Takis gleichmäßig zerkleinern. Die Jalapeños gründlich waschen und danach halbieren. Anschließend die Kerne und den Strunk entfernen. Die Jalapeño-Hälften nun mit dem Frischkäse befüllen und die Frischkäse-Seite anschließend in die zerbröselten Takis drücken.
