

# "Chili-Poppers"

## **Zutaten:**

- Chilis, Jalapenos, Habaneros oder kleine Paprikaschoten (je nach gewünschter Schärfe)
- 150 g Frischkäse (z. B. Doppelrahmstufe)
- 1 TL Kräuter der Provence
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver (nach Geschmack)

## **Zubereitung:**

### **1. Schoten vorbereiten:**

Die Chilis oder Paprikaschoten mit einem kleinen, scharfen Messer oder einem Schoten-Aushöher vorsichtig entkernen. Dabei darauf achten, die Schoten nicht zu beschädigen.

### **2. Füllung zubereiten:**

Den Frischkäse mit Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und Chilipulver nach Geschmack glattrühren. Die Creme abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

### **3. Füllen:**

Die vorbereiteten Schoten mithilfe eines kleinen Löffels oder Buttermessers großzügig mit der Frischkäsecreme befüllen.

### **4. Grillen:**

Die gefüllten Schoten in spezielle Schoten-Racks stellen, damit sie beim Grillen stabil bleiben und die Füllung nicht ausläuft.

Bei ca. 180 °C indirekter Hitze etwa 10 Minuten grillen, bis die Schoten weich und der Frischkäse leicht gebräunt ist.

# Toskanarolle

## **Pizzateig:**

- 350 g griffiges Mehl
- 1 Päckchen Trockengerme (Trockenhefe)
- 1 kräftige Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 175 ml lauwarmes Wasser
- Optional: 1 EL Barbecue point's *Focaccia & Ciabatta Teiggewürz*– für ein besonders aromatisches Ergebnis

Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verkneten und abgedeckt etwa 20 Minuten rasten lassen. Anschließend den Teig ausrollen und in 4 gleich große Stücke teilen.

## **Füllung:**

- 1 EL fein gehackter Knoblauch
- 15 Blatt frisches Basilikum – im Ganzen oder grob zerkleinert
- 6 getrocknete Tomaten in Öl, gut abgetropft
- 6 Scheiben Ziegen- oder Schafkäse

Die Teigstücke mittig gleichmäßig mit Tomaten, Ziegenkäse, dem Knoblauch und dem Basilikum bestreuen. Nun jedes Teigstück eng einrollen und bei ungefähr 180°C ca. 25 Minuten indirekt grillen.