



## Herzspieße mit Paprikabutter und feuriger Bulette

### Zubereitung

1. Die Butter mit dem Paprikamark verrühren. Die Zwiebel fein hacken und unterheben.
2. Für die Buletten das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl und der gehackten Zwiebel vermischen. Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen und die Schote dann ganz fein hacken. Den Bulettenteig mit der Chilischote und den Gewürzen abschmecken. Mit der Hand kleine Bällchen formen und diese in einer Pfanne rundherum anbraten.
3. Die Paprika waschen, in feine Streifen schneiden und dann in eine halbe Käsescheibe einrollen
4. Aus einer Sorte Brot große Herzen ausstechen. Aus der anderen Brotsorte kleine Herzen ausstechen. Die großen Herzen mit der Butter bestreichen.
5. Nacheinander eine Weintraube, ein Käseröllchen, das kleine Herz, eine Bulette und das große Herz aufspießen.



### Zutaten

- 1/2 Packung Mestemacher Mandel Eiweißbrot
- 1/2 Packung Mestemacher Walnuss Eiweißbrot
- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Paprikamark
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Paniermehl
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz nach Geschmack
- 4 Scheiben Käse
- 1 rote Paprika
- 2 Handvoll Weintrauben



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen