

# Grillrezepte

## Butter Gemüse Gefüllt

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Beilagen, Raffiniert, Vegetarisch, Gemüse, Grillparty,

---

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 6 festfleischige Tomaten | 50 g Kräuter-Butter      |
| 6 kleine grüne Paprika   | 3 große gekochte         |
| 3 Frühlingszwiebeln      | - Pellkartoffeln         |
| Salz, Pfeffer            | 50 g Steak & Grillbutter |
| 1 Dose/n Maiskörner      |                          |

---

1. Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln waschen. Von Tomaten und Paprika einen Deckel abschneiden und beide Früchte aushöhlen. Das Gemüse innen salzen und pfeffern. Mais abtropfen lassen und die Kräuterbutter in Flöckchen schneiden. Im Wechsel mit dem Mais in die Tomaten füllen.

2. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Steak und Grillbutter in Flöckchen teilen. Kartoffel - Zwiebelmix und Butterflöckchen in die Paprika füllen. Das Gemüse etwa 12 Min. im Randbereich grillen, bis das Gemüse gar ist.

Tipp: Kräuterbutter Baguette schmeckt besonders gut, wenn es 5 Minuten auf dem Grill im Randbereich aufgebacken wird. Legen Sie Alufolie darunter, dann verbrennt das Brot nicht so leicht.