

Grillrezepte

Grillfest Grillparty - Paprika - Mozzarella - Salat

Anzahl: 8 Personen

Gattung: Gemüse, Salat, Vegetarisch, Backofen, Beilagen,

1	kg	Paprikaschoten; - bunte gemischt	2	Teel. Senf
1		(-2) Knoblauchzehen	2	Essl. Weissweinessig
1/2	Bund	Thymian	2	Essl. Balsamessig
3	Essl.	Flüssiger Honig		Salz, Pfeffer
			300 g	Mozzarella-Kugeln

1. Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter den vorgeheizten Grill des Backofens schieben, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und auskühlen lassen.

2. Für die Vinaigrette Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden, Thymian fein hacken und beides mit Honig, Senf, Weißwein- und Balsamessig glattrühren. Salzen und pfeffern.

3. Mozzarella in Scheiben schneiden, Paprika häuten und beides im Wechsel dachziegelartig auf einer Platte anrichten (oder gleich in eine Plastik-Form schichten). Mit der Vinaigrette begießen und mindestens 1 Std. ziehen lassen. Wenn Sie keinen Grill im Backofen haben, heizen Sie den Ofen auf 250 Grad und lassen die Paprika auf der obersten Schiene 6-8 Minuten backen.

: Kalorienarm, Lässt sich vorbereiten

: Nährwerte: Fett in g: 8, Kohlenhydrate in g: 9, kcal: 143

: Zubereitungszeit: 45 Minuten