

Grillrezepte

Gegrillte Paprika Mit Schafskäse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Grillen, Käse, Beilagen, Vegetarisch,

2 Paprikaschoten,
250 g Feta-Käse (Schafskäse),
30 g Butter,

2 Knoblauchzehen (gepresst),
Schnittlauch (fein
-geschnitten)

Die Paprika ca. 15 Minuten in leichtem Salzwasser köcheln lassen.

Die gut abgetropften Paprika der Länge nach in Viertel schneiden und vom Kerngehäuse befreien.

Die Paprika in eine feuerfeste Form geben und jeweils mit einem fingerdicken Stück Käse belegen.

Knoblauch und Majoran darüber streuen und in dem vorgeheizten Grillgerät ca. 6 Minuten grillen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.