

## Grillrezepte

### Gegrillte Paprika Gefüllt Mit Tomaten Und Mozzarella

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Hauptspeise, Beilagen, Backofen,

---

2	rote Paprikaschoten	8	Sardellenfilets
2	gelbe Paprikaschoten	200 g	Minimozzarellakugeln
16	Cocktailtomaten		etwas Balsamico
3	Knoblauchzehen		Pfeffer, Zucker
1/2 Bund	Majoran, fein gehackt		Olivenöl
1/2 Bund	Basilikum, fein geschnitten		

---

Die Paprikaschoten halbieren, die Kerne entfernen und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl kurz auf der Hautseite anbraten. Die Cocktailtomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann die Haut abziehen. Den Knoblauch grob hacken.

Die Paprikahälften in eine leicht geölte Auflaufform geben und mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern füllen und mit einer Prise Zucker und etwas Pfeffer würzen. Die Sardellen hacken und darüber streuen.

Im Ofen 10 Minuten bei 180 Grad die gefüllten Paprikahälften garen. Dann Mozzarellakugeln in die Paprika geben, mit etwas Balsamico beträufeln und kalt stellen.

Die gefüllten Paprika mit Baguette servieren.