

# Gefüllte Paprika zum Grillen

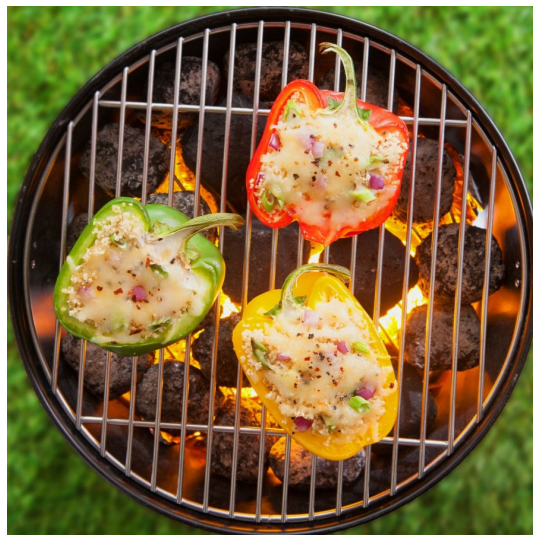
Bei diesem tollen Rezept geraten nicht nur Vegetarier ins Schwärmen: Mit Mozzarella, Ricotta und frischen Kräutern gefüllte Paprika zum Grillen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Schuss	Olivenöl
200 g	<a href="#">Mozzarella</a>
4 Stk.	Kirschaprika (aus dem Glas)
150 g	<a href="#">Ricotta</a>
2 EL	Oreganoblätter
1 EL	Thymianblätter
4 EL	Kapernäpfel
16 Stk.	<a href="#">Oliven</a> (schwarze)
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die gefüllte Paprika zum Grillen als erstes die Kirschaprika und Kapernäpfel jeweils separat in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Frische Paprika längs halbieren, Stiel und Kerne entfernen, putzen, waschen und trocknen. Anschließend die Paprikahälften mit

Olivenöl bepinseln.

2. Mozzarella abtropfen lassen, mit den Händen zerkleinern und in die Paprikahälften füllen. Die Kirschpaprika hacken und ebenfalls verteilen. Nach Geschmack mit Pfeffer, Paprikapulver und Salz würzen. Den Ricotta darüber einbröseln, dann Thymian, Oliven und Oregano verteilen.
3. Die Kapernäpfel einmal durchschneiden und ebenfalls einfüllen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit etwas Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern. Die Hälfte über die gefüllten Paprika verteilen.
4. Auf dem vorgeheizten Grill je nach Größe etwa 6 bis 8 Minuten grillen. Dann das übrige Knoblauchöl darüber geben und weitere 6 bis 8 Minuten grillen.

## Tipp

Die gefüllten Paprika zum Grillen schmecken mit einem bunten Salat oder Kartoffeln als Beilage.