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.	Paprika
1 Schuss	Olivenöl
200 g	Mozzarella
4 Stk.	Kirschpaprika (aus dem Glas)
150 g	Ricotta
2 EL	Oreganoblätter
1 EL	Thymianblätter
4 EL	Kapenräpfel
16 Stk.	Oliven (schwarze)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die gefüllte Paprika zum Grillen als erstes die Kirschpaprika 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.