

# Gegrillter Paprika

Die gegrillten Paprikahälften mit Feta und Ziegenkäse gefüllt, schmecken wunderbar aromatisch und sind ideal als Beilage, Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

3 Stk.	Eidotter
60 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
300 g	Feta
100 g	Ziegenfrischkäse
	Olivenöl extra vergine
	Paprikapulver (edelsüß)
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für den **gegrillten Paprika** den Grill rechtzeitig vorheizen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln fein hacken. Eidotter mit Schlagobers verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Rosmarin unterrühren. Den Knoblauch schälen, pressen und hinzufügen. Den Feta und Ziegenfrischkäse fein zerbröseln und unter die Masse mischen.
2. Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Kerne und weiße Trennwände entfernen. Die Außenseiten leicht mit Olivenöl bepinseln. Vorbereitete Füllung gleichmäßig in die Paprikahälften geben. Die gefüllten Paprika am **Grill** zirka 20 Minuten grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Die fertigen Paprika vom Grill nehmen und mit einer Prise Paprikapulver sowie frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

## Tipp