

Rezept

Gefüllte Spitzpaprika

Ein Rezept von Gefüllte Spitzpaprika, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 12 kleine schlanke Spitzpaprika (hellgrün oder rot oder noch besser gemischt, etwa 400 g) | 1 EL schwarze Oliven |
| 1/2 Bund Basilikum | 2 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten |
| 125 g Ricotta | 1 Stück Bio-Zitronenschale (etwa 1 cm) |
| Salz | 50 g frisch geriebener Pecorino |
| 1 Prise Chilipulver (wer mag) | Pfeffer |
| | 1 EL Olivenöl (+ Öl für den Rost) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Paprika waschen und jeweils auf der Stielseite einen Deckel abschneiden. Die weißen Trennwände und die Kerne aus dem Inneren herauszupfen. Das Fleisch von den Deckeln fein schneiden.

2. Das Olivenfleisch von den Steinen abschneiden, mit den Tomaten fein hacken. Die Basilikumblättchen abzupfen und mit der Zitronenschale fein schneiden.

3. Ricotta mit dem Pecorino verrühren, Oliven, Tomaten, gehackte Paprikadeckel, Basilikum und Zitronenschale unterrühren und mit Salz und Pfeffer und eventuell Chilipulver abschmecken. Die Mischung in die Paprika füllen, aber nicht ganz bis zum Rand, sonst läuft beim Grillen zu viel aus. Die Schoten außen mit Olivenöl einpinseln.

4. Den Rost einölen. Die Paprikaschoten auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten grillen, bis sie schön braun sind. Dabei ab und zu umdrehen.