

Rezept

Gefüllte Spitzpaprika vom Grill

Ein Rezept von Gefüllte Spitzpaprika vom Grill, am 01.06.2026

Zutaten

2 Zweige Rosmarin	3 Eigelb
60 ml Schlagsahne	Salz
Pfeffer	Paprikapulver edelsüß
1 Knoblauchzehe	150 g Feta
2 rote Spitzpaprika	etwas Pflanzenöl
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 267 kcal, 20 g F, 13 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und Nadeln abzupfen. Eigelbe mit Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Rosmarin unterrühren.
2. Knoblauch schälen, fein hacken und unter die Sahne-Ei-Mischung rühren. Feta hineinbröseln und alles gut miteinander vermengen.
3. Paprika abbrausen, längs halbieren und Kerngehäuse entfernen. Paprikahälften mit Feta-Mischung befüllen, die Paprika mit etwas Pflanzenöl einstreichen und auf den Grillrost legen. Deckel aufsetzen und ca. 15-20 Minuten grillen.
4. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.