Rezept

Gefüllte Spitzpaprika vom Grill

Ein Rezept von Gefüllte Spitzpaprika vom Grill, am 24.08.2025

Zutaten

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

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. Paprikahälten 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.