

Rezeptidee

Gegrillte Paprika mit Feta und Oliven



Zutaten Für 4 Portionen

- 2 große rote Paprika
- 360 g Alnatura Feta
- ½ rote Zwiebel
- 50 g Alnatura Origin Kalamata-Oliven ohne Stein
- 50 g Alnatura Origin Peperoni
- 50 g Alnatura Origin Getrocknete Tomaten
- 2 TL Alnatura Italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung: 10 min + ca. 30 min Grillzeit

Paprika waschen, längs halbieren, entkernen, den Strunk aber nicht entfernen. Feta abtropfen lassen und in eine Schale zerbröseln. Zwiebel schälen und fein würfeln, Oliven, Peperoni und Tomaten abtropfen lassen, ebenfalls würfeln und alles zum Feta geben. Kräuter hinzufügen und mit einer Gabel gründlich vermengen.

Die Füllung auf die Paprikahälften verteilen und leicht andrücken. Paprika auf den Rost oder in eine beschichtete, feuerfeste Schale legen und auf dem Grill bei indirekter Hitze (200 °C) und geschlossenem Deckel 25–30 Min. garen.