

Paprika gegrillt mit Minzjoghurt

Zutaten für 4 Personen

2	Paprika, rot
2	Paprika, gelb
400 g	Naturjoghurt(griechischer)
	Saft und Schale von 1 Limette
4 EL	frische Minze, fein geschnitten
etwas	Salz und Pfeffer
2 EL	Rapsöl



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Direkt

Zubereitung

1. Den Grill für direkte Hitze (165°) vorheizen.
2. Die Paprika halbieren, entkernen und mit dem Öl einreiben. Die Paprika direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten insgesamt etwa 10 Minuten grillen.
3. Für den Minzjoghurt, den Joghurt mit Limette und Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.