

Gefüllte Paprika

Zutaten für 4 Personen

4 m.-große	Paprikas (2 rote und 2 gelbe)
etwas	Olivenöl
200 g	Mozzarella
4 Stück/e	Kirschpaprika aus dem Glas, abgetropft und fein gehackt (bei sehr scharf eingelegtem Kirschpaprika entsprechend die Menge verringern)
150 g	Ricotta
2 EL	gehackte frische Oreganoblätter
1 EL	gehackte Thymianblätter
4 EL	Kapernäpfel
18 Stück/e	schwarze Oliven
3 Zehe/n	Knoblauch
etwas	Salz, Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 20 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Style Gemüsepfanne

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Paprika längs aufschneiden, so dass Sie kleine, flache Stücke erhalten, welche Sie füllen können. Samen und Scheidewände entfernen. Die Hälften mit 1 EL Olivenöl bestreichen und mit der hohlen Seite nach oben auslegen. Den Mozzarella zerpflücken und auf die Paprikahälften verteilen. Mit gehackter Kirschpaprika bestreuen. Würzen und den Ricotta darüberbröseln, anschließend Oreganoblätter, Thymian und Oliven darauf verteilen. Danach Kapernäpfel halbieren und ebenfalls auf die Paprika legen. Den Knoblauch mit dem restlichen Öl vermengen, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und etwa die Hälfte davon über die Füllung geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 6 Minuten grillen. Die restliche Ölmischung über die Paprikahälften geben und noch einmal 6-8 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist.