

Sylvias gefüllte Paprika vom Grill

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils



Zutaten:

- 3 Paprika
- 1 Packung Feta-Käse
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Salz / Pfeffer / Öl
- Reibekäse

Zubereitung:

Halbiert die Paprika und befreit sie von den Kernen.

Anschließend schneidet ihr den Feta und die Lauchzwiebeln klein.

Beides vermischt ihr mit etwas Öl und würzt es kräftig mit Salz und Pfeffer.

Nun füllt ihr das fertige Feta-Lauchzwiebel-Gemisch in die halben Paprikaschoten.

Gebt etwas Reibekäse oben drauf und dann legt ihr die vorbereiteten Paprika auf eine Grillschale.

Ab auf den Grill damit und ca 10 Minuten abgedeckt schmoren lassen.

Servieren könnt ihr es, wenn der Reibekäse schön zerlaufen ist und vielleicht auch etwas Farbe bekommen hat.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

