

Gegrillte Vesperpaprika mit mariniertem Schafskäse



Ein herrlicher Grillgenuss...

Gegrillte Paprika mit Schafkäsefüllung sind bei jedem Grillfest sehr schnell weg. Sobald diese serviert werden, vergeifen sich nicht nur Vegetarier an der Delikatesse. Zu verführerisch duften die rot leuchtenden Fruchtpäckchen mit zarten Röstaromen. Deswegen mein Tipp: Unbedingt die doppelte Menge einplanen.

Anbei die heutige Rezeptur für „**Gegrillte Vesperpaprika mit mariniertem Schafskäse**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- Je 4 längliche Paprika (rot und gelb)

- 8 Stück (à 50 g) Schafskäse (zusätzlich etwas Käse für den Brotaufstrich)
- 4 EL Öl
- Gemischte getrocknete Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Oregano)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Extra:

- Brot oder Baguette

Zubereitung

Vom Paprika jeweils das Ende mit dem Stielansatz abschneiden, die Kernchen vorsichtig herausschneiden und aus der Schote klopfen.

Die Paprika mit Wasser ausspülen, innen salzen und pfeffern und je 1 TL Öl hineingeben. Alle Paprika auf ein Backblech legen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Paprika im Ofen 8 Minuten backen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Die Schafskäsestücke mit gehacktem Knoblauch, Kräuter und etwas Öl bepinseln. In jede Paprika ein Stück Käse legen.

Vor dem Servieren auf dem Grill beidseitig 4-5 Minuten grillen. Mit Brot oder Baguette servieren. Extra Schafskäse mit der Gabel zerdrücken und mit der restlichen Marinade vermischen. Auf die Brotscheiben streichen und zum gegrillten Paprika reichen.