



# Gefüllte Spitzpaprika



Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Spitzpaprika, rot
- 200 g Schafskäse
- 3 EL Crème fraîche
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer
- Chilipulver
- Olivenöl

## Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren und entkernen.

Für die Füllung den Schafskäse mit der Hand zerbröseln und mit den restlichen Zutaten verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken und gleichmäßig auf die Paprikahälften verteilen.

Bei indirekter, mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillen, bis der Käse gebräunt und die Paprika weich ist

<b>Grillmethode</b>	Indirekte, mittlere Hitze
<b>Vorbereitung</b>	15 Minuten
<b>Grillzeit</b>	15-20 Minuten
<b>Hilfsmittel</b>	-