



Spitzpaprika vom Grill

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Grillen gehört zum Sommer und ist an lauen Sommerabenden schon fast ein Lebensgefühl. Mit der Familie, guten Freunden oder Nachbarn, einen Abend bei kühlen Getränken am brutzelndem Grill im Freien zu verbringen, ist die Liebste Sommerbeschäftigung der Deutschen.

Zu einer richtigen Grillparty gehören unverzichtbar neben guter Stimmung auch bunte Salate, knusprige Kräuterbrötchen, abwechslungsreiche, herzhaft-fleischartige Gerichte, Gewürzbutter und aromatische Dips. Fleisch wie z.B. raffiniert marinierte Steaks und Spieße, Spareribs und verschiedene Bratwürstchen sind die altbekannten Klassiker. Dabei sollte die Qualität des Fleisches einen hohen Stellenwert haben, besonders wenn sie nicht ganz durchgegart werden. Bei der Vielzahl köstlicher Bratwurst-Sorten, die man in Deutschland kaufen kann gilt das natürlich genauso.

Aber auch die Grillbeilagen sollten einfallsreich sein und gut zu allem passen. Nicht nur den Vegetariern wird mein raffiniert mit Frischkäse gefüllter Spitzpaprika schmecken, den man ganz einfach in Alufolie auf dem Grill zubereiten kann.

Zutaten

- 16 rote Spitzpaprika, ca. 90 g schwer, geputzt, gewaschen, entkernt
- 800 g natureller Frischkäse
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2-3 El Schnittlauch, gehackt
- 1-2 fein gewürfelte Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
- 2 Tl frischer Oregano, gehackt (Geht auch mit Getrocknetem)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Alufolie

Zubereitungsart

Schritt 1

Den Frischkäse mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Kräutern vermengen und herzhaft abschmecken.

Schritt2

In die Paprikaschoten füllen und gut in Alufolie wickeln - verschließen.

Schritt3

Direkt in die Glut legen oder auf dem Rost am Grillrand ca. 20 min. garen, dabei mehrfach wenden.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzpaprika-vom-grill/>