

## Gefüllte Paprika vom Grill

|                    |            |                    |
|--------------------|------------|--------------------|
| 4 Portionen        | 4 Paprika  | 2 EL Rapsöl        |
| 1 Dose Mais        | 300 g Feta | 12 Cocktailtomaten |
| 1 Frühlingszwiebel | Pfeffer    |                    |

Paprika waschen, halbieren und vorsichtig das Kerngehäuse entfernen. Paprika rundherum mit Öl bepinseln.

Mais abtropfen lassen. Feta in Würfel schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten vermengen und auf die Paprikahälften verteilen.

Grill vorheizen und die Paprikahälften bei geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten grillen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

NN am 06. Juli 2022