

Gefüllte Spitzpaprika mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

2 - 4 Spitzpaprika	6 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 TL abgeriebene Zitronenschale	Salz, Pfeffer	200 g Lammhack
2 EL Parmesan, frisch gerieben	1 TL Zitronensaft	1 EL Schnittlauch, gehackt

Die Paprika im ganzen in einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 8 Minuten zugedeckt dünsten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Petersilie, Basilikum, Thymian und Zitronenschale zugeben kurz durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles leicht abkühlen lassen. Nun das Lammhack unterkneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika der Länge nach einschlitzen und das Lammhack einfüllen. Die gefüllten Paprika mit Olivenöl bestreichen einölen und auf den Grill legen. Von allen Seiten ca. 20 Minuten grillen (das Hackfleisch sollte durchgegart sein). Den Parmesan, übriges Olivenöl und etwas Zitronensaft und Schnittlauch vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika anrichten und das Parmesandressing darüber geben.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Juni 2009