

# Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Feta und Bacon

## Für 4 Personen:

3 rote Paprika	1 Zwiebel	300 g Feta
1 EL getrock. Thymian	1 Knoblauchzehe	500 g Rinderhackfleisch
1 TL Paprikapulver	2 EL Tomatenmark	Salz
2 Scheiben Bacon		

Paprikaschoten waschen, den Strunk entfernen und längs vierteln.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Feta klein würfeln. Frische Kräuter fein hacken.

### **Profi-Tipp:**

Den Knoblauch hacken, mit Salz bestreuen und dann mehrmals mit der Schneide des Messers zerreiben. Das Salz und die Messerbewegung sorgen dafür, dass der Knoblauch fein und gleichmäßig gepresst wird.

In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Tomatenmark, Feta, Kräuter und Salz vermengen.

Die Paprika mit der Hackfleisch-Masse befüllen und mit Bacon-Streifen umwickeln. In der indirekten Zone des Grills ca. 10 bis 15 Minuten grillen, bis der Bacon kross und das Hackfleisch gar ist.

### **Profi-Tipp:**

Die Paprika in einem Grillkorb bei indirekter Hitze und geschlossenem Grilldeckel grillen.

Optional können die Paprika auch bei 200-220 Grad im Ofen gebacken werden.

Björn Freitag am 30. August 2020