

## GEFÜLLTE PAPRIKA (FÜR 6 PERSONEN)



### ZUTATEN:

4	mittelgrosse Paprika (2 rote und 2 gelbe)
	Olivenöl
200g	Mozzarella
4	Kirschpaprika aus dem Glas, abgetropft und fein gehackt (bei sehr scharf eingelegtem Kirschpaprika entsprechend die Menge verringern)
150 g	Ricotta
2 EL	gehackte frische Oreganoblätter
1 EL	gehackte Thymianblätter
4 EL	Kapernäpfel
18	schwarze Oliven
3	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer

<b>Zubereitungszeit:</b>	<b>30 Minuten</b>
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	<b>Leicht</b>
<b>Hilfsmittel:</b>	<b>Weber Style Gemüsepfanne</b>
<b>Grillzeit:</b>	<b>ca. 20 Minuten</b>
<b>Grillmethode:</b>	<b>Indirekt</b>
<b>Vorbereitungszeit:</b>	<b>10 Minuten</b>
<b>Marinierzeit:</b>	<b>-</b>

### ZUBEREITUNG:

Die Paprika längs aufschneiden, so dass Sie kleine, flache Stücke erhalten, welche Sie füllen können. Samen und Scheidewände entfernen. Die Hälften mit 1 EL Olivenöl bestreichen und mit der hohlen Seite nach oben auslegen.

Den Mozzarella zerpfücken und auf die Paprikahälften verteilen. Mit gehackter Kirschpaprika bestreuen. Würzen und den Ricotta darüberbröseln, anschliessend Oreganoblätter, Thymian und Oliven darauf verteilen. Danach Kapernäpfel halbieren und ebenfalls auf die Paprika legen. Den Knoblauch mit dem restlichen Öl vermengen, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und etwa die Hälfte davon über die Füllung geben.

Bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 6 Minuten grillieren. Die restliche Ölmischung über die Paprikahälften geben und noch einmal 6-8 Minuten grillieren, bis der Käse geschmolzen ist.