

Teil 2 Salat / Gemüse

Rezeptteil 3 von 4 Gefüllte Mini-Paprika

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6 Stk	Mini-Paprika
50 g	Schafskäse
50 g	Mozzarella
1	Zitrone
1	Zwiebel
1	Knoblauch-Zehe
1 TL	Honig
1 TL	Thymian

Vorbereitung

1. Knoblauchzehen und Zwiebel fein würfeln
2. Die Mini-Paprika halbieren und säubern.
3. Die halbe Zitrone abreiben.
4. Den Käse klein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Den Knoblauch und die Zwiebeln in etwas Rapsöl und glasig anschwitzen. Alles in eine Schale geben und mit Thymian und Honig würzen.

Die Schafskäsewürfel dazu und alles gut vermischen.

Mit Zitronenabrieb, Honig und Salz abschmecken.

Die Paprika mit der Masse füllen, ein paar Stückchen Mozzarella darauf und auf dem Grill bei kleiner direkter Hitze ca. 10 min gratinieren bis der Käse geschmolzen ist.