

Gegrillte Paprika

Zutaten:

Paprika

Prosciutto

Käse nach Wahl

Olivenöl

Zubereitung (Pro Stück)

Mittelgroßen Paprika waschen. Den Deckel abschneiden und den Paprika aushöhlen.

Ein Stück Schinken nach Wahl (besonders gut schmeckt Prosciutto) nehmen und ein Stück Käse nach Wahl (Gouda, Feta, ...) darin einwickeln.

Den Paprika damit füllen und mit ein wenig Olivenöl betropfen.

Auf dem Grill braten oder im Ofen backen, bis der Paprika gar ist.

Gegrillter Paprika eignet sich auch hervorragend als Beilage zu Fleisch, Fisch oder anderen Gerichten.