



MIT SICHERHEIT MEHR WASSERSPASS!

GEFÜLLTE PEPERONI MIT SCHAFSKÄSE

Portionen: 4

Zubereitung: 15 Min. | Grillieren: 15 Min.



Zutaten

2 rote Peperoni

2 Tomaten

1 Bund Lauchzwiebeln

100g Schafskäse

frische Kräuter nach
Belieben

Salz und Pfeffer

Chilipulver

Zubereitung

Die Peperoni waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

Tomaten, Lauchzwiebeln und Schafskäse in kleine Stücke schneiden und die frischen Kräuter wie beispielsweise Oregano, Thymian oder Rosmarin fein hacken. Anschliessend alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und in die Peperonihälften füllen.

Die gefüllten Peperoni möglichst an den Rand des Grillrosts legen, damit sie nicht von unten her anbrennen. Während ca. 15 Minuten langsam grillieren.

Dazu passen Couscous oder sommerliche Salatvariationen.