

# Gefüllte Spitzpaprika

## Gefüllte Spitzpaprika für 4 Portionen

### Zutaten:

2 Spitzpaprika, rot  
200 g Schafskäse  
3 EL Crème fraîche  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 EL Tomatenmark  
Salz & Pfeffer  
Chilipulver  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren und entkernen.  
Für die Füllung den Schafskäse mit der Hand zerbröseln und mit den restlichen  
Zutaten verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver  
abschmecken und gleichmäßig auf die Paprikahälften verteilen.  
Bei indirekter mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillen – bis der Käse gebräunt und die  
Paprika weich ist.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze

Vorbereitung: 15 Minuten

Grillzeit: ca. 15 Minuten