

# Grillrezepte

## Gefüllte Grillzwiebeln - Tomaten Schafkäse Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Kartoffeln, Gemüsegerichte, Grillen, Italien,

---

4	Gemüsezwiebeln	1	Bd. Petersilie
	-a 250 g		Salz, Pfeffer
200 g	Tomaten	1/2 Teel.	Paprikapulver, edelsüß
1	Knoblauchzehe	2	Essl. Sojaöl
40 g	Griechischen Schafkäse		

---

Die Zwiebeln schälen und von jeder oben einen Deckel abschneiden. Die Zwiebeln mit einem Messer oder Löffel vorsichtig aushöhlen. Die Hälfte des entfernten Fruchtfleischs fein hacken. Die andere Hälfte wird nicht weiterverwendet.

Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Sie dann vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken.

Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, den Feta fein würfeln. Tomaten, feingehackte Zwiebel, Feta, Knoblauch und Petersilie gut mischen und würzen. Die Tomatenmischung in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen und den Deckel wieder aufsetzen.

Die Zwiebeln mit Öl bestreichen und etwa 30 Minuten in Alugrillschalen grillen.