

# Grillrezepte

## Gefüllte Peperoni Vom Grill

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Gefüllt, Grillen, Paprika, Vegetarisch,

---

2	Rote Peperoni	150 g	Kugel Mozzarella; +/-
2	Gelbe Peperoni	150 g	Ricotta
2	Essl. Olivenöl; (1)	2	Grosse Knoblauchzehen
1	Peperoncino; italienische - Pfefferschote	1	dl Olivenöl; (2)
1	Bund Oregano		Salz
16	Schwarze Oliven		Schwarzer Pfeffer

Die Peperoni der Länge nach halbieren und Samen sowie Scheidewände sorgfältig entfernen. Die Peperonihälften innen und außen mit Olivenöl (1) bestreichen und in eine Platte legen.

Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Die Oliven entkernen und in Streifen schneiden.

Den Mozzarella klein würfeln oder an der Röstiraffel reiben. Mit dem Peperoncino, dem Oregano und den Oliven mischen. In die Peperonihälfte füllen und den Ricotta darüber verteilen.

Den Knoblauch schälen und zum Olivenöl (2) pressen. Pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte dieser Mischung über die Käsefüllung träufeln.

Die Peperoni auf den Grillrost legen. Je nach Art des Grills den Deckel schließen oder die Peperoni mit Alufolie gut decken. Nicht zu heiß sechs bis acht Minuten grillieren. Dann die restliche Ölmischung darüber träufeln, wieder verschließen bzw. decken und weiter fünf bis sechs Minuten fertig braten.

Sind die Peperoni ein fleischloses Essen, passen Salat und frisches Brot dazu.