

Gefüllte Grillpaprika mit Faschiertem

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Faschiertes gemischt
1 Stk.	Zwiebel gelb
50 g	Semmelbrösel
300 g	Langkornreis
100 g	Gouda gerieben
4 Stk.	Paprika
2 TL	Grill Barbecue
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Faschiertes mit Zwiebel, Kotányi Grill Barbecue, Kotányi Knoblauch, Semmelbrösel, einer guten Prise Kotányi Pfeffer und der Hälfte des geriebenen Gouda vermengen.
2. Paprika abspülen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und innen salzen. Mit dem Hackfleisch füllen. Danach den Langkornreis nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Paprikahälften bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten grillen, dabei den Deckel des Grills geschlossen halten. Nach zehn Minuten mit dem restlichen Käse bestreuen.
4. Gefüllte Paprika mit dem Langkornreis anrichten und servieren.

TIPP: Alternative Zubereitung im Backofen: Im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten mit dem restlichen Käse bestreuen.