



Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Hackfleisch 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

Gefüllte Grillpaprika mit Hackfleisch

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein hacken. Hackfleisch 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.

