



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

500 g

1 Stk.	Zwiebel gelb
50 g	Semmelbrösel
300 g	Langkornreis
100 g	Gouda gerieben
4 Stk.	Paprika
2 TL	
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	
1 Prise	✔ Pfeffer schwarz

gemahlen

Hackfleisch gemischt



Gefüllte Grillpaprika mit Hackfleisch

Ō 40-50 Min ♀♀♀





Zubereitung

- 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.
- Paprika abspülen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und innen salzen. Mit dem Hackfleisch füllen. Danach den Langkornreis nach Packungsanleitung zubereiten.
- Paprikahälften bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten grillen, dabei den Deckel des Grills geschlossen halten. Nach zehn Minuten mit dem restlichen Käse bestreuen.
- 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.