

Gegrillte Paprika mit Pesto und Burrata

30–35 Min

Zubereitung

1. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit Öl bestreichen und mit Kotányi Grill Gemüse Gewürz würzen.
2. Auf dem Grill rundum 15–20 Minuten grillen, bis die Haut leicht schwarz und das Fruchtfleisch weich ist. In eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Paprika auf einer Platte anrichten, mit etwas Olivenöl und Pesto beträufeln. Burrata in Stücke zupfen und darüber verteilen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

6	Rote Paprika
0.5 EL	Grill Gemüse
2 EL	Olivenöl
2	Burrata-Kugeln
150 g	Basilikum-Pesto