



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 6 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

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

