



Gefüllte Peperoni

Zutaten

8 große Peperoni oder die länglichen, schmalen roten Paprika, 100 – 175 g cremigen Schafskäse, ½ EL Olivenöl, ½ Knoblauchzehe, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Peperoni waschen, trocken tupfen und so wie sie sind auf den heißen Grill legen. Gelegentlich wenden, bis sie rundherum leicht braun werden und die Haut blasen wirft. Die Peperoni vom Grill nehmen und für ca. 10 Minuten in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Anschließend die Haut von den Peperoni abziehen, auf einer Seite aufschneiden und die Kerne heraus kratzen.

Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Käse, Knoblauch und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Peperoni mit der Käsecreme füllen und noch mal kurz auf den Grill legen bis der Käse zu schmelzen beginnt.