

Feta-Käse mit Spitzpaprika vom Grill



Zutaten pro Person:

ein Riegel Feta-Käse
1-2 grüne Spitzpaprika
2 schwarze Oliven
Olivenöl
gröberes Meersalz

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Vom Feta-Käse einen Riegel abschneiden (der Riegel soll so breit wie hoch sein) und in Alufolie einschlagen.
2. Spitzpaprika längs halbieren, flach schneiden und entkernen; ebenso die Zwischenhäute entfernen.
3. Eine Grillpfanne dünn mit Olivenöl einstreichen und den eingewickelten Feta-Käse genauso lange wie die Spitzpaprika grillen. Spitzpaprika zwischendurch mit gröberem Meersalz würzen. Beides jeweils einmal wenden.
4. Käse eingewickelt anrichten, Spitzpaprika dazu geben und mit Oliven garnieren.

Hinweise:

Wenn es das Wetter zulässt: Besser auf einem Elektrogrill oder einem Holzkohlegrill zubereiten. Retsina dazu servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023