

Unsere Rezeptempfehlung für Grillfest



Gefüllte Spitzpaprika

Sie benötigen:

- 400g Lammhackfleisch, 8 rote Spitzpaprika
- 1 fein gewürfelte Zwiebel, 1 Zitrone
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 2 EL Anisschnaps
- 1 TL gemahlener Fenchel
- 200g Feta
- Salz, Pfeffer, 1 Grillschale

Zubereitung:

Die Spitzpaprika waschen und am Strunkansatz abschneiden. Hackfleisch mit der Zwiebel, Knoblauchzehe, Petersilie, Anisschnaps, Fenchel, Salz und Pfeffer gut durchmengen. Danach die Zitronenschale auf einer Küchenreibe abreiben, den Feta in kleine Stücke schneiden und beides unter die Hackfleischmasse mischen. Die Spitzpaprika mit dem Fleisch füllen, in die Grillschale legen und bei nicht zu starker Hitze etwa 15 Minuten von allen Seiten grillen.

**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!**