

Gefüllte Paprika

Zutaten

2 Paprika
1 Knoblauchzehe
2 Pakete Frischkäse
1 Zweig frische Rosmarin
Salz, Pfeffer



- 1 Die Paprika vierteln, entkernen und den Strunk sowie die Zwischenwände rausschneiden. Die Knoblauchzehe und den Rosmarin fein hacken.
- 2 Rosmarin und Knoblauch in einem Schälchen mit dem Frischkäse vermischen, salzen und pfeffern.
- 3 Die Creme in die Paprikaviertel streichen und sie grillen bis die Creme flüssig wird.