



## Gefüllte Paprika mit Fetakäse

dazu Portobellos und BBQ-Kartoffeln



20-30min



4 Portionen

Bei so viel köstlicher Grill-Vielfalt weiß man gar nicht, wo man anfangen soll: mit einem saftigen Riesenchampignon, gefüllt mit cremigem Camembert und Thymian? Rauchiger roter Paprika mit einem raffinierten Dressing mit Himbeeressig und Estragon? Oder doch lieber mit den würzig-süßen BBQ-Kartoffeln mit Pekannüssen? Ach, eigentlich ist die Reihenfolge doch egal - probiert werden muss sowieso ALLES!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 25g Pekannüsse <sup>15</sup>
- 10g frischer Thymian
- 2 Packungen Fetakäse
- 10g frischer Estragon
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung gelbe Karotten
- 1 Packung Portobello Pilze
- 1 Camembert <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Honig
- 25ml Himbeeressig <sup>12</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 605kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 37.9g, Eiweiß 23.9g



### 1. Nüsse rösten

Den Grill vorheizen. Die **Pekannüsse** in einer mittelgroßen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anrösten. **Vorsicht!** Sie werden schnell zu dunkel. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, sie dunkeln sonst noch nach, und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 4. Pilze vorbereiten

Die **Pilzstiele** vorsichtig entfernen, sodass kleine Schalen entstehen. Die **Thymianblättchen** abstreifen. Den **Camembert** in kleine Würfel schneiden, mit dem **übrigen Knoblauch** mischen und die **Pilze** damit füllen. Den **Thymian** auf dem **Käse** verteilen.



### 2. Karotten grillen

In einen mittelgroßen Topf ca. 3cm hoch Wasser gießen und aufkochen. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und ca. 5Min. im Wasser kochen. In ein Sieb abgießen. Die **BBQ-Sauce nach Geschmack** mit **Honig**, Salz und Pfeffer verrühren und mit den abgetropften **Karotten** vermengen. Die **Karotten** ca. 3-5Min. goldbraun grillen. Auf einem Teller beiseitestellen.



### 3. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** längs halbieren und entkernen. Die **Estragonblätter** abzupfen und fein hacken. Den **Feta** mit den Händen zerkrümeln und mit der **Hälfte des Knoblauchs** und **3/4 des Estragons** mischen. Die **Paprika** mit der **Feta-Estragon-Mischung** füllen.



### 5. Paprika grillen

Die **gefüllten Paprika** auf der Hautseite grillen, bis Röstspuren zu sehen sind und die **Schoten** weich werden. Währenddessen den **Senf** mit **Himbeeressig**, 1/2TL Salz und etwas Pfeffer zu einem **Dressing** rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, dann 3EL Olivenöl unterrühren.



### 6. Pilze grillen

Die **gefüllten Pilze** mit der Füllung nach oben auf den Grill legen und ca. 5-6Min. grillen. Die fertig gegrillte **Paprika** mit **restlichem Estragon** bestreuen und **nach Geschmack mit Dressing** beträufeln. Die **Karotten** separat anrichten und mit den **gerösteten Pekannüssen** bestreut servieren.