

Zutaten

- Je eine gelbe und rote Paprika
- 300 g Frischkäse
- 6 Eier
- 1 Bund Frühlingslauch
- 50 g geriebener Parmesan
- 75 g Couscous
- Kochateliers-Salz „Wunderwaffe“

Hauptgang, vom Grill

Gefüllte Paprika mit Frischkäse, Kräutern und Ei

Entdecke unser köstliches Rezept für gefüllte Paprika mit Frischkäse und Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Paprika waschen und der Länge nach halbieren. Die Kerne entfernen und die Innenseite der Paprika würzen. Couscous mit heißer Brühe übergießen und quellen lassen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und mit dem gequollenen Couscous vermengen und diesen gleichmäßig auf die Paprikahälften aufteilen. Frischkäse mit 2 Eiern verrühren, abschmecken und auf dem Couscous verteilen. Jeweils ein rohes, aufgeschlagenes Ei auf die gefüllte Paprika geben – aufpassen, daß das Ei nicht über den Paprikarand läuft. Mit der Wunderwaffe würzen. Die Paprika auf dem Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 15 Minuten grillen.