

Zutaten

- 8 Brat-Paprika (kleine Pimentos)
- 8 kleine Würfel Cheddar-Käse
- 8 Scheiben Bacon

vom Grill, Vorspeise

Jalapeño-Poppers

Entdecke unser Rezept für köstliche Jalapeño-Poppers! Perfekt für dein nächstes BBQ. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Paprikaschoten waschen, trocken tupfen und leicht anschneiden. Mit je einem Käsewürfel füllen und fest mit Bacon umwickeln.
2. Bei indirekter, hoher Hitze knusprig braun grillen (ca. 8 Minuten).