



Paprika gegrillt mit Minzjoghurt

für 4 Personen

Zutaten:

2 Paprika, rot
2 Paprika, gelb
400 g Naturjoghurt(griechischer)
Saft und Schale von 1 Limette
4 EL frische Minze, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
2 EL Rapsöl

Platzhalter für ein Foto

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte Hitze (165°) vorheizen.
2. Die Paprika halbieren, entkernen und mit dem Öl einreiben. Die Paprika direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten insgesamt etwa 10 Minuten grillen.
3. Für den Minzjoghurt, den Joghurt mit Limette und Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillakademie Tipp:

Rezeptinfo:

Grilltyp:

Kohleart:

Anzahl der Kohlestücke:

Anordnung der Kohle im Grill:

Vorbereitungszeit:

Zubereitungszeit:

Schwierigkeitsgrad:

Grillzeit:

Grillmethode:

Empfohlenes Zubehör:

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g / Messerspitze

1 g