




Paprika Poppers.

 **20 Min.**  **35 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

rote Paprikaschote(n)
Lauchzwiebel(n)
g Hackfleisch halb&halb
(z.B. Mühlenhof)
g Frischkäse
TL Senf mittelscharf
EL Paniermehl
TL Paprikapulver edelsüß
Salz & Pfeffer
EL Petersilie, frisch gehackt
oder TK
EL Grana Padano Flakes (z.B.
San Fabio)
Streifen Bacon

- 1** Falls du Mini-Paprika hast, super: Dann nur den Strunk abschneiden und die Schoten aushöhlen.

Ansonsten die üblichen großen Paprikaschoten in Viertel schneiden. Kerne und Scheidewände der Paprika mit einem Gemüsemesser auskratzen. Ausgehöhlte Paprikastücke waschen und trocken tupfen.
- 2** Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.
- 3** Hackfleisch mit Frischkäse, Senf, Paniermehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.
- 4** Lauchzwiebelringe, Petersilie und Käse-Flakes zum Schluss unterkneten.
- 5** Die Hack-Masse als Füllung auf die Paprika-Boote verteilen, gut andrücken.
- 6** Jedes Viertel mit 2 Streifen Bacon fest umwickeln.
- 7** Paprika-Poppers ca. 15–20 Min. bei 200 °C indirekte Hitze (also nicht genau über der Glut) bei geschlossenem Deckel garen, bis der Bacon kross und das Hackfleisch durchgegart ist. Immer wieder wenden.

PENNY.

Tipp: Eine Grillschale verwenden, das hält den Rost sauber.