

Paprika gegrillt mit Minzjoghurt



dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 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

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.
4. Minzjoghurt in die Paprikahälften einfüllen und servieren.