

## 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

### 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. ggfls. Haut entfernen.
5. Paprika mit Joghurt füllen etwas frischen schwarzen Pfeffer darüber geben, mit Minzblättern dekorieren und servieren.



Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g

