

## Paprikahälften gefüllt mit Pulled Pork

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Paprika-Hälften

1 rote Paprika  
300 g Pulled Pork  
3 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
50 g Pinienkerne  
100 g Cheddar  
100 g Mozzarella  
1 Chili  
2 Bund Petersilie  
BBQ Sauce  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver

### Besonderes Zubehör

Gasgrill

"Iss mehr Gemüse!" hat Mutti gesagt. Kein Problem! Du halbst einfach eine große Paprika und füllst sie mit einer unerschämten leckeren Mischung aus Pulled Pork, roten Zwiebeln, Knoblauch und Chili. Ordentlich Cheddar und Mozzarella drauf und Gemüseessen wird zu deiner Lieblingstätigkeit! Noch schnell 'n Pesto aus Petersilie, Knoblauch und Pinienkernen dazu und das Ding läuft. Sei nicht schüchtern und fülle die Pulled Pork Paprikas mit

allem, was dein Herz oder das deiner Gäste begehrt.

Ach ja und Meal Prep-technisch sind diese Genusshälften auch allererste Sahne. Einfach Überbleibsel deines BBQ-Gelages eintupfern und morgens mit ins Büro nehmen. Macht Freude und Freunde ... solltest du davon was abgeben.

- 1 -

Grill auf 220°C direkte und indirekte Hitze vorheizen.

- 2 -

Paprika halbieren und Kerngehäuse entfernen. Von allen Seiten mit Olivenöl einreiben und auf der Seite mit direkter Hitze ca. 5 Minuten von allen Seiten angrillen. Parallel Pinienkerne in einer Pfanne auf Seitenkochfeld oder Herd anrösten.

- 3 -

Innenseiten salzen und pfeffern. Chili, 2/3 der Zwiebeln, Hälfte des Knoblauchs und Käses fein hacken. Mit Pulled Pork und einem Schuss BBQ Sauce vermischen.

- 4 -

Mischung auf die Hälften aufteilen und mit dem restlichen Käse toppen. Für ca. 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen.

- 5 -

Petersilie, Pinienkerne, restliche Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Mit einem Schuss Olivenöl vermischen, bis eine pestoartige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

## Paprikahälften gefüllt mit Pulled Pork

- 6 -

Pesto über die überbackenen Paprikahälften geben.