

Sommer, Sonne, Grillduft

...und dazu unsere feinen Grill-Genuss-Pakete

Gefüllte Paprika mit Feta und Rosmarin

Das braucht man dazu:

4 rote Spitzpaprikas, 2 Zweige Rosmarin, 3 Eigelbe, 60 ml Sahne, 1 Knoblauchzehe, 400 g Feta, Olivenöl, Salz & Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver, 1 EL gehackte Petersilie, Pflanzenöl für den Rost

Und so wird's gemacht:

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen, salzen, pfeffern und den Rosmarin unterrühren. Den Knoblauch schälen und mit der Presse dazu drücken. Den Feta fein zerbröckeln und untermischen.

Die Paprikaschoten, waschen, trocken tupfen, mit dem Stiel längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Außen dünn mit Olivenöl bepinseln und mit der Feta-Masse füllen.

Den Grillrost leicht einölen. Die Paprikahälften darauf verteilen und im zugedeckten Grill etwa 15-20 Minuten garen. Herausnehmen, mit Paprikapulver sowie Petersilie bestreuen und servieren.

Rezept & Foto: [Gegrillte Paprika mit Schafskäse: Leckerer Low-Carb-Rezept - bildderfrau.de](#)

Gegrillte Fleischbällchen-Spieße mit Zucchini

Das braucht man dazu:

1 altbackenes Brötchen, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, Olivenöl, 600 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 1 TL scharfer Senf, 2 Zucchini, 8 Rosmarinzwige, Salz & Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen.

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Öl glasig anschwitzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und mit dem Hackfleisch, Ei, Senf, gut ausgedrücktem und zerpfücktem Brötchen, Salz sowie Pfeffer vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Die Rosmarinzwige waschen, trocken schütteln, die Nadeln, bis auf die Spitze abzupfen und grob hacken. Die Zucchini mit den Hackbällchen abwechselnd auf die Rosmarinzwige stecken, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Rosmarin bestreuen.

Auf dem heißen Grill unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Minuten grillen. Sofort servieren.

Rezept & Foto: [Gegrillte Fleischbällchenspieße mit Zucchini Rezept | EAT SMARTER](#)

Lust auf Grillen und Genießen bekommen? Dann wünschen wir fantastische, stimmungsvolle und leckere Grill-Momente mit unseren feinen Bötzinger Weinen!