

Gegrillter Spitzpaprika

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 25 Min.

Vorbereitungszeit: 4 Min.

4 große rote Spitzpaprika

360 g Feta

Bio Kokosblütensirup

2 TL Bio-Kokosöl

2 Hände Rucola

20 Walnusshälften

schwarzer Pfeffer

rote Pfefferbeeren

Meersalz

Bio-Kokosblüten Vinaigrette

„Nectar Dream“

1 Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren und die Samen entfernen.

2 Die Innenseite der Paprikahälften mit dem Kokosöl bestreichen.

3 Den Feta in Scheiben schneiden und auf die Paprikahälften legen.

4 Den Kokosblütensirup über dem Feta verteilen.

5 Die Paprikahälften auf den Grill legen und garen. Alternativ kann man die gefüllten Paprikahälften auch im Backofen garen.

6 Die gegrillten Spitzpakrika auf Teller setzen, den Rucola und die Walnusshälften darauf verteilen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen und roten Pfeffer würzen.

7 Etwas Kokosblütenvinaigrette „Nectar Dream“ darüber geben und sofort servieren.



Tipp:

Der fruchtig-karamellige Kokosblütensirup stellt einen spannenden Kontrast zum würzigen Feta her. Mmmhahah....