

Grillen wie die Profis - Grillgerichte auf dem Hessentag

Feta mit Basilikum-Tomatencreme in der Paprikaschote und Melonensalsa

Rezept von Reiner Neidhart von „Neidharts Küche“ in Karben.

Feta mit Basilikum-Tomatencreme in der Paprikaschote

Zutaten:

- 4 halbe Paprika, geputzt und gewaschen
- 35 Blätter Basilikum
- 4EL Milch
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Ricotta
- 25 g Feta, gerieben
- 1 unbehandelte Limone, den Abrieb davon
- 100 g Reibekäse
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 2 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- etwas Chili

Zubereitung:

Die geputzten und gewaschenen Basilikumblätter mit der Milch und dem Olivenöl mixen. Den Ricotta und den geriebenen Feta dazugeben und eine cremige Masse herstellen.

Den Limonenabrieb, den Reibekäse, die Pinienkerne, das Paniermehl unterheben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Paprikahälften kurz angrillen. Danach die Käsefüllung hineingeben. Die gefüllten Paprikahälften auf dem Grill 10 -12 Minuten fertig garen. Am besten bei geschlossenem Deckel.

Wer keinen Grill mit Deckel besitzt, kann die gefüllten Paprika in Alufolie eingewickelt garen.

Melonensalsa

Zutaten:

- 100 g Cantaloupe Melone
- 100 g Galia Melone
- 100 g Wassermelone
- 1 Chilischote
- 4 cl Balsamicoessig
- 6 cl Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Aus der Chilischote, den Balsamicoessig und dem Olivenöl mit dem Stabmixer eine Marinade herstellen. Die Melonen in kleine Würfel schneiden und in die Marinade geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa zur Paprika servieren.