



## Rezept: Gegrillte Paprika mit Minzjoghurt

Hier haben wir ein Rezept "Gegrillte Paprika mit Minzjoghurt" von der Weber-Grillakademie für Sie zusammengestellt:

### Zutaten:

- 2 Paprika, rot
- 2 Paprika, gelb
- 400 g Naturjoghurt (griechischer)
- Saft und Schale von 1 Limette
- 4 EL frische Minze, fein geschnitten
- Salz
- 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.

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)

- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-paprika-gegrillt-mit-minzjoghurt/>