

Bacon - Cheese - Paprika

Zutaten

- 8 Mini-Paprika
- 100g mittelalter Gouda
- 8 Scheiben Bacon
- Zahnstocher

Zubereitung

Von den acht Mini-Paprika den Deckel abschneiden, den Stengel heraus schneiden. Die Mini-Paprika entkernen. Jede Mini-Paprika mit dem Käse füllen. Den Paprika-Deckel wieder aufsetzen und jede Paprika mit einer Scheibe Bacon längs ummanteln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Paprika bei 200 Grad direkter Hitze so lange grillen, bis der Bacon auf beiden Seiten schön kross ist. Sofort servieren, damit der Käse im Inneren noch flüssig ist.