

# Gefüllte Paprika mit Hack & Käse – Nomad Tags

*Low-Carb Campinggericht vom Grill*

## Zutaten

3 große Paprika  
400 g Rinderhack  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g geriebener Käse  
2 EL Tomatenmark  
Salz & Pfeffer  
Paprikapulver, Oregano

## Zubereitung

1. Paprika oben aufschneiden und Kerne entfernen.
2. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Gewürzen vermengen.
3. Paprika füllen und mit Käse bestreuen.
4. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 25–30 Minuten garen.
5. Heiß servieren.

*Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.*