

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.