BRUSCHETTA-ERDÄPFEL

(für 4 Portionen)

Zutaten

- 1 kg große Erdäpfel (ca. 15 Minuten in Salzwasser vorkochen)
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 3 EL Mozarella (gerieben)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Erdäpfel mit Schale vorgaren, leicht überkühlen lassen und halbieren.
2. Mit der Schnittseite auf den Grill legen und ca. 5 Minute bei direkter Hitze garen.
3. Paprika in ca. 5-7 mm große Stücke würfeln und mit geriebenem Mozzarella vermengen.
4. Erdäpfel umdrehen (Hautseite nach unten) und dann mit ca. ½ EL Gemüse-Käse-Mischung belegen.
5. Bei indirekter Hitze ca. 10-15 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.