Gefüllte Paprika mit Feta und Mozzarella

Für 4 Portionen:

- **4 rote Paprikas**
- **240 g Cocktailtomaten (Cherrytomaten)**
- **Thymian frisch (nach Geschmack)**
- **Rosmarin frisch nach Geschmack**
  (Ersatzweiße getrocknete Kräuter der Provence, je nach Geschmack)
- **160 g Feta**
- **120 g Mozzarella**
- **80 g Oliven**
- **2 EL Olivenöl**
- **Eine Zehe frischer Knoblauch**

Zubereitung:

- **Paprika waschen, halbieren und entkernen**
- **Cherrytomaten waschen und vierteln**
- **Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden**
- **Feta zerbröseln oder fein hacken**
- **Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken**
- **Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken**
- **In einer Schüssel die gepresste Knoblauchzehe, Tomaten, Oliven, Feta, Thymian, Rosmarin und Olivenöl miteinander mischen**
- **Mit Salz und Pfeffer würzen**
- **Paprikahälften befüllen, mit Mozzarella bestreuen und im Backofen bei 180 Grad Umluft, für ca. 25 Minuten garen**
- **Wer möchte kann die Paprika anschließend kurz mit der Grillfunktion, bis sie gebräunt ist grillen**

Guten Appetit 😊