



CHIARELLO

Olio extra vergine
di olivia



Gefüllte Peperoni

Zutaten

- 4 grüne, gelbe oder rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Rinds- oder Kalbshackfleisch
- 1 Ei
- Paniermehl (weiss grob)
- Olivenöl extra vergine
- (nach Belieben: Tomaten, Mozzarella, Taleggio)

Zubereitung

Peperoni in Hälften oder im oberen Drittel schneiden, Rippen und Kerne entfernen.

Auf einem mit Olivenöl bestrichenem Backblech auslegen, bei 200° C ca. 15 Minuten garen lassen. Herausnehmen und in einem Gefäss abkühlen lassen.

Derweil eine mittelgrosse Zwiebel und zwei Knoblauchzehen hacken, in Olivenöl andünsten.

Hackfleisch hinzufügen, kurz anbraten, salzen und pfeffern, in eine Schüssel geben.

Ein ganzes Ei zugeben, dazu etwas Paniermehl, durchrühren und in die halben Schoten abfüllen.

Mit Olivenöl beträufeln und im Ofen nochmals bei 200° C ca. 20 Minuten garen lassen.

Anstelle des Hackfleisches Reis verwenden und diesen mit gedämpften Tomaten oder einem Sugo mischen.

Servieren

Auf Platte anrichten, mit kleinen Tomatenschnittchen und – je nach Gusto – ein paar kleinen Mozzarellastreifen oder Taleggio garnieren.