

PIPERIS (ASPRES) JEMISTES ME FETA MIT FETA GEFUELLTE WEISSE PEPERONI

EINKAUFLISTE

- 5 – 6 weisse Peperoni
- 100 g Feta,
- je 50 g Greyerzer und Parmesan (gerieben)
- 1 Gemüse-Zwiebel (fein geschnitten!)
- 2 – 3 Zehen Knoblauch (gepresst!)
- ½ rote, fein geschnittene Peperoncini
- Kräuter (Petersilie, Dill, Muskatnuss)
- Salz, Pfeffer ev. Paprika
- eventuell 1 - 2 Kaffeelöffel Paniermehl
- Schinkenwürfeli und schwarze Oliven (geschnitten)
- Eine handvoll ungekochten Risotto-Reis
- Olivenöl

FAKULTATIV

- 1 Kaffeelöffel Zitronensaft

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Peperoni

Peperoni waschen, den Stielansatz grosszügig wegschneiden.

Das Fruchtfleisch vom Stielansatz in kleine Würfelchen schneiden und beiseite stellen.

In einer weiten Panne genügend Wasser zum kochen bringen, salzen.

Für ca 3 – 4 Minuten die Peperoni im kochenden Wasser ziehen lassen.

Sofort für 1 – 2 Minuten ins eiskalte Wasser legen, abtrocknen.

2. SCHRITT: Vorbereiten der Füllung

In einer weiten Schüssel den Feta mit einer Gabel zerkleinern, den geriebenen Greyerzer, Parmesan, die Schinkenwürfeli, die Oliven, die klein geschnittenen Peperoniwürfeli und den Reis, sowie die gewünschten Gewürze dazugeben.

Zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten.

So viel Paniermehl dazugeben bis eine feste Konsistenz erreicht ist.

3. SCHRITT: Füllen der Peperoni

Die erkalteten Peperoni nun mit der Masse füllen und in eine feuerfeste Form, welche zuerst gut mit Olivenöl ausgepinselt worden ist, einschichten. Mit Öl bepinseln.

4. SCHRITT: Im Ofen garen

Den Backofen auf 180°C vorheizen, Hitze auf 160°C reduzieren und ca 1 Stunde in der Mitte des Backofens die Peperoni garen lassen, bis sich die Füllung goldig präsentiert.

Wenn nötig mit Alufolie abdecken!.