

PIPERIS JEMISTES ME FETA MIT FETA GEFUELLTE PEPERONI

EINKAUFSLISTE

- 5 – 6 Peperoni (sog. „cornet de boeuf“, welche grün oder rot und lang sind)
- 100 g Feta,
- je 50 g Greyerzer und Parmesan (gerieben)
- 1 – 2 Zwiebeln
- 2 – 3 Zehen Knoblauch
- 1 Ei
- Kräuter (Petersilie oder ev. Dill)
- Salz, Pfeffer ev. Paprika
- 1 - 2 Kaffeelöffel Paniermehl
- Olivenöl

FAKULTATIV

- 1 Kaffeelöffel Zitronensaft
- Schinkenwürfeli und schwarze Oliven (geschnitten)
- Muskatnuss
- Gekochter Reis

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Peperoni

Peperoni waschen, den Stielansatz grosszügig wegschneiden.
Danach die „Frucht“ sorgfältig aufschneiden und die kleinen Kerne entfernen.
(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 Bratpfanne Olivenöl warm werden lassen, die kleingeschnittenen Zwiebeln, Peperoni, sowie den gepressten Knoblauch gut dämpfen. Abkühlen lassen.
In einer weiten Schüssel den Feta mit einer Gabel zerkleinern, den geriebenen Greyerzer, Parmesan (ev. die Schinkenwürfeli, Oliven, Reis) dazugeben.

Das Ei verquirlen, den gedämpften Knoblauch, die Zwiebeln und die Peperoni, sowie die Gewürze und Kräuter (ev. Zitronensaft) beifügen, zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten.

So viel Paniermehl dazugeben bis eine feste Konsistenz erreicht ist.

3. SCHRITT: Füllen der Peperoni

In die Peperoni nun soviel Füllung hineingeben, dass durch einen schmalen Spalt die Käsemasse sichtbar bleibt.

In eine feuerfeste Form, welche zuerst gut mit Olivenöl ausgepinselt worden ist einschichten.

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!

Etwas auskühlen lassen und mit weiteren Mesedes und einem Glas Ouzo servieren.