



Rezept

Gefüllte Peperoni

Super einfach und schmeckt der ganzen Familie

30 Min

Aktive Zeit



70 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 4 rote Peperoni
- 4 gelbe Peperoni
- 1 Zwiebel, gehackt
- 4EL Bratbutter
- 600g Hackfleisch gemischt, Schwein/Rind
- 1EL Tomatenpüree
- 1.5dl Weisswein
- 2EL Pinienkerne, geröstet
- 2EL Pfefferminze, gehackt
- 2EL Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN Von den Peperoni den oberen Drittel abschneiden, beiseite stellen. Peperoni aushöhlen. Zwiebel in heisser Bratbutter andünsten, Fleisch portionenweise dazugeben ca. 5 Minuten weiter braten. Tomatenpüree dazugeben kurz anrösten, mit Wein ablöschen, Flüssigkeit ca. 5 Minuten einkochen. Pinienkerne und Kräuter daruntermischen, würzen. Füllung in die ausgehöhlten Peperoni geben, Deckel aufsetzen, in die Auflaufform geben.

2 von 2

BACKEN In der Mitte des auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, servieren.