

Gefüllte Peperoni

(für 4 Personen)

Zutaten: 4 grosse, eher breite Peperoni
 210 g Risotto-Reis
 6 dl Gemüsebouillon
 260 g Kalbshackfleisch
 1 grosse Karotte
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Bratbutter
 Thymian und Ingwer Pulver oder frisch
 Salz, Pfeffer
 100g Reibkäse (Parmesan)

Zubereitung:

Die Zwiebel hacken, Karotte schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehe pressen. Ofen auf 200°C vorheizen. Den Peperoni den Deckel abschneiden, aushöhlen und in eine eingefettete, feuerfeste Form stellen. Den Peperoni-Deckel wieder aufsetzen.

Das Fleisch würzen und in einer sehr heissen Pfanne ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln, Karotte, Knoblauch begeben und kurz mitbraten. Den Reis begeben und gut umrühren. Ingwerpulver, Thymian, Salz und Pfeffer begeben. Die Gemüsebouillon begeben und den Reis 18 Minuten kochen lassen. Während diesen 18 Minuten die Form mit den Peperoni in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen. Sobald der Reis fertig ist, den Reibkäse begeben, gut verrühren und falls nötig mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Anschliessend die Peperoni mit dem heissen Fleisch-Reisgemisch füllen und ca. 25 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen.