

Gefüllte Peperoni mit Lauch, Speck und Kräutern



Zutaten

4 Portionen

- 200 g altbackenes Vollkornbrot
- 4 dl Bouillon
- 150 g Bratspeck, in Tranchen
- 1 Lauchstängel
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 dl Halbrahm
- viel frische Kräuter, zum Beispiel Oregano, Thymian, Basilikum
- 4 Peperoni, rote, grüne, gelbe
- 75 g Reibkäse

Zubereitung: Brot fein zerbröckeln. 2,5 dl heisse Bouillon über das Brot giessen. Brot 30 Minuten einweichen, dann mit dem Stabmixer pürieren.

Speck in Streifen, Lauch in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Speck ohne Fettzugabe braten, Lauch, Zwiebel und Petersilie beifügen und dünsten. Mit der restlichen Bouillon ablöschen, wenig einkochen lassen. Rahm dazugießen, aufkochen und nochmals kurz köcheln lassen. Sauce mit dem Brot vermengen. Kräuter fein hacken, untermischen. Peperoni längs halbieren und entkernen. Brotmasse in die Hälften füllen. Käse darüber streuen. Gefüllte Peperoni auf die Waben-Alufolie legen. Direkt in der Glut oder auf dem Grill unmittelbar über dem Feuer rund 30 Minuten garen.

Vegetarische Variante: Lauch in Butter dünsten, Speck weglassen.