

Gefüllte Peperoni

deftig, einfach:

4 Peperoni

10 Oliven

6 Sardellen

8 getrocknete

in Öl eingelegte Tomaten

2 EL Kapern

viel getrockneter Oregano

1 Knoblauchzehe

500 g Kalbsbrät

3 dl Bouillon

Peperoni quer halbieren, Kerne herausschaben. Oliven, Sardellen und Tomaten hacken, mit den Kapern, dem Oregano und der ausgedrückten Knoblauchzehe zum Brät geben und alles sehr gut vermengen. Die Masse in die halbierten Peperoni einfüllen. In eine Gratinform stellen. Bouillon dazugießen. Im 200 Grad heißen Ofen 30 Minuten garen.