

## Peperoni-Lorraine vom Grill

### Beilage

Für 4 Personen

2 rote Peperoni, quer halbiert  
 ¼ TL Kräutersalz  
 wenig Pfeffer  
 80 g Rohess-Speck, in Streifen  
 3 Eier  
 3 dl Rahm  
 1 EL Majoran, fein geschnitten  
 1½ TL Kräutersalz  
 wenig Pfeffer

Peperoni innen würzen, auf ein gefettetes Backblech legen. Speck in die Peperoni verteilen. Für den Guss Eier, Rahm und Majoran verrühren, würzen, in die Peperoni verteilen.

**Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Peperoni ca. 25 Min. über mittelstarker Glut/auf mittlerer Stufe grillieren.

**Passt zu:** Fisch vom Grill und Reissalat.



ANZEIGE

Schweiz. Natürlich.



Entdecken Sie, wie unser  
 Held der Natur einen  
 Schleimmonster-Angriff übersteht,  
 neue Freunde gewinnt und  
 Blatt für Blatt zur Geschmacks-  
 Sensation heranwächst.  
 Unter [www.bio-suisse.ch/helden](http://www.bio-suisse.ch/helden)



**Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück. BIO SUISSE**