

Peperoni mit Lammfüllung



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 40 Minuten schmoren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 26 g

Fett: 39 g

Kohlenhydrate: 5 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Fladenbrot oder Pilawreis.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 EL Haselnüsse
- 2 EL Mandeln
- 1 EL Pinienkerne
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 200 g Ziegenfrischkäse, z. B. Chavroux
- 6 kleine lange Peperoni, z. B. Cecei, à ca. 80 g
- 400 g Lammhackfleisch
- 1 TL edelsüßer Paprika
- 0.5 TL Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten
- 2 dl Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Nüsse und Kerne grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie Farbe annehmen. Petersilie hacken und mit den Nüssen und Kernen zum Frischkäse mischen. Peperoni längs halbieren und entkernen. 1/3 der Peperoni in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch zur Frischkäsemasse mischen. Mit der Hälfte des Paprikas, dem Salz und Pfeffer würzen. Etwas davon in wenig Öl braten, degustieren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Masse in restliche Peperonihälften füllen. In eine ofenfeste Form geben. Mit Bouillon übergießen. Peperoni in der zugedeckten Form im Ofen ca. 40 Minuten schmoren lassen. Mit restlichem Paprika bestreuen und servieren.