

Gefüllte Peperoni

Zutaten:

- pro Person 1-2 Spitzpeperoni
- Zwiebel
- Knoblauch (optional)
- Allerlei Gemüse
- Glattblättrige Petersilie
- Käse, gerieben
- Kräutersalz
- Gemüsebouillon

Alle Zutaten klein hacken und vermischen und in einer grossen Schüssel mit dem Käse vermischen und würzen.

Peperoni waschen, aufschneiden und entkernen.

Gemüse-Käse-Masse mithilfe eines Langstiellöffels oder von Hand in die Peperoni stopfen, dabei nicht zu prall füllen, da die Peperoni sonst platzt. Allenfalls mit einer Zucchettischeibe verschliessen.

In heisser Bouillon ca. 35 Minuten köcheln lassen.

Mit Reis, Pommes, Couscous oder Salat servieren.

