

GEFÜLLTE PEPERONI

Zutaten pro Person:

- 1 Peperoni
- 1 Ei
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Paprika
- 3 Cherrytomaten
- 1 Handvoll Basilikum

Zubereitung:

Ei verquirlen und kräftig würzen. Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Eimasse in die Peperonihälften giessen, die halbierten Tomaten reinlegen und im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 15 Minuten backen. Anschliessend Basilikum darüber streuen.

Varianten: Geraffelten Käse oder Speck, bzw. Schinkenwürfeli in die Eimasse geben.

