

## Gefüllte Peperoni (Rezept für 4 Personen)



- 4 grosse Peperoni, waschen, Deckel wegschneiden und entkernen
- 1 Gratinform wenig Butter

### **Füllung**

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackte
- 2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2-3 Stängel Stangensellerie, fein schneiden
- 1 Rüebli, in feine Streifen schneiden
- 600 gr gehacktes Rindfleisch
- 1 EL Mehl
- 1 dl Rotwein
- 1 kleine Dose Pelati
- 1 Bund frische Kräuter, fein gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Füllung**

1. Olivenöl erwärmen. Darin Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
2. Sellerie und Rüebli begeben und kurz mitdünsten.
3. Hackfleisch begeben unter Wenden anbraten Mehl darüber streuen, mischen.
4. Mit dem Wein ablöschen. Pelati dazu geben bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln.
5. Mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

### **Zubereitung:**

1. Gratinform ausbuttern.
1. Salzwasser aufkochen.
2. Peperoni 5 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In die Gratinform stellen.
3. Peperoni füllen.
4. Den Parmesan darüber streuen.

### **Überbacken:**

- Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. überbacken.

### **DAZU PASST**

- Dazu passt Reis