Peperoni Calabrese

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 8

Zubereitung

2 Peperoni, rot

Peperoni waschen, vierteln und entkernen. Stielansatz und weisse Rippen entfernen.

Peperoniviertel auf einen Gitterrost legen. Gitterrost auf der obersten Auflage in den vorgeheizten Garraum schieben. Mit Backpapier belegtes Kuchenblech eine Auflage tiefer einschieben. Grillieren.

Backgut einschieben

Peperoni grillieren, bis die Peperonihaut Blasen wirft und dunkel ist. Peperoni aus dem Garraum nehmen und die Haut abziehen.

50 g Feta

50 g Frischkäse

1½ EL Halbrahm

Pfeffer, grob gemahlen

Für die Füllung Feta mit einer Gabel zerstossen, Frischkäse und Halbrahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Fetamasse gleichmässig auf den Peperonistreifen verstreichen und einrollen.

Tipps

Statt Peperoni können bei diesem Rezept auch Zucchini verwendet werden. Dazu bei den Zucchini den Stiel- und Blütenansatz abschneiden, Zucchini in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwas aushöhlen, grillieren, mit der Fetamasse füllen und mit Peperoniwürfelchen garnieren.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021