

Gefüllte Peperoni

Vorbereiten: ca. 20 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.

Zutaten

Für 4 Kinder

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Rüebl (wenn möglich zweifarbig)
- 200 g Agri Natura Rinds-Hackfleisch
- 150 g Langkornreis (Parboiled)
- 50 g Rosinen
- 2 EL Olivenöl
- 0.5 TL Paprika
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
 - 4 grosse Peperoni
 - 3 dl leichte Bouillon



Vorbereitung

Langkornreis in Salzwasser vorkochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebel fein hacken, Petersilie hacken, Rüebl in feine Würfeli schneiden, alles mit Hackfleisch, dem vorgekochten Reis, Rosinen und Öl mischen. Die Masse mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Von den Peperoni jeweils den Deckel abschneiden und beiseite stellen. Mit Hilfe von einem Rüstmesser ein Gesicht schnitzen. Peperoni in eine ofenfeste Form stellen. Reismasse in die Peperoni füllen, $\frac{1}{2}$ der Bouillon darübergiessen.

Zubereitung

Die Peperoni ohne Deckel ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Zwischendurch die Füllung mit Bouillon beträufeln und nach 20 Min. den Deckel aufsetzen.