

Gefüllte Peperoni

Zutaten

Peperoni
Hackfleisch
Zwiebeln gehackt
Karotten gehackt
gekochter Reis
Gewürz
Tomaten

Zubereitung

Peperoni waschen, Stiel und Kerne entfernen. Hackfleisch, fein gehackte Zwiebeln und Rübli mit gekochtem Reis mischen, salzen, würzen. Peperoni mit der Hackfleisch-Reismischung füllen, mit halben Tomaten belegen.

Bei 200° im Ofen backen, nach einiger Zeit Hitze auf 180° reduzieren. Backzeit ca. 1/2 Stunde.

Peperoni gibt es im Kosovo praktisch täglich; frische im Sommer, in Essig, mit Knoblauch, Rübli und viel Peterli eingelegte im Winter.

