



Vorspeise oder Hauptgang

Gefüllte Peperoni

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	Peperoni
10	Oliven
6	Sardellen
8	getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
2	EL Kapern
	Viel getrockneter Oregano
1	Knoblauchzehe
500 gr	Kalbsbrät
2 dl	Bouillon

Zubereitung:

Peperoni

Die Peperonis quer halbieren, Kerne herausschaben.

Oliven, Sardellen und Tomaten
Oregano, Knoblauch, Brät

Oliven, Sardellen und Tomaten hacken, mit den Kapern, dem Oregano und der ausgedrückten Knoblauchzehe zum Brät geben und alles sehr gut vermengen. Die Masse in die halbierten Peperonis einfüllen.

Gratinform

In eine Gratinform stellen, Bouillon dazugiessen. Im 200 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen.