



## Peperoni, gefüllt

4 rote Peperoni  
200 g Mozzarella, klein gewürfelt  
1 Essl. Kapern  
12 schwarze Oliven, entsteint  
2 Knoblauchzehen oder Knoblauchsatz  
1 kleiner Bund Petersilie  
1 Zweig frische Minze, wem's beliebt, ist Geschmacksache  
4 gehäufte Essl. Paniermehl  
2 dl Weißwein oder Bouillon  
4 Essl. Olivenöl oder Oel nach Belieben  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Peperoni waschen, in Hälften schneiden, Stielansatz entfernen und entkernen. Die Hälften dicht nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform legen. Leicht salzen. - Mozzarella fein hacken oder raffeln.

Kapern kurz unter warmem Wasser abspülen.

Knoblauch schälen.

Oliven, Knoblauch, Kapern und Peterli sehr fein hacken. Mit dem Mozzarella gut vermischen und in die Peperonihälften füllen. Den Weißwein resp. die Bouillon zu den Peperoni gießen, dann alles mit dem Olivenöl beträufeln. Reichlich mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 35 - 40 Minuten backen, d.h. bis die Oberfläche knusprig und goldbraun ist.

Heiß servieren.

Die in der Gratinform zurückbleibende Flüssigkeit ist eventl. Saucenliebhabern willkommen. Also dann:

Die Sauce mit etwas Wasser verdünnen, in ein Gefäß abgießen und entfetten. In eine Pfanne gießen, mit etwas italienischer Kräutermischung und wenig Zitronensaft oder etwas Balsamico aufkochen, evtl. mit Kräuteraromat nachwürzen. Als Garnitur wenige Rucola-Zweige um die Peperoni anordnen. - Rucola erträgt es sogar, wenn er mit Sauce übergossen wird!

P.S.

Ein feines Brotli dazu zum "Saucentünklen" wäre nicht ohne!!