

annemarie wildeisen's

KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.wildeisen.ch

Peperoni mit Rahmtomaten



Für 4 Personen

4 gelbe oder orange Peperoni, nach
Belieben auch gemischtfarbig
Butter für die Form
500 g Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
100 g Mascarpone
1 dl Rahm
einige Tropfen Tabasco oder 1 Prise
Cayennepfeffer
80 g geriebener Sbrinz oder Parmesan

1 Die Peperoni halbieren und Kerne sowie weisse Scheidewände entfernen. Die Peperonihälften in eine leicht eingefettete Gratinform setzen.

2 Die Cherrytomaten waschen und je nach Grösse vierteln oder halbieren. In eine Schüssel geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

3 Das Basilikum fein hacken und zu den Tomaten geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles sorgfältig mischen. In die Peperonihälften füllen.

4 Mascarpone, Rahm, Tabasco oder Cayennepfeffer sowie etwas Salz verrühren. Diese Mischung über die Tomaten in den Peperoni geben. Jede Peperonihälfte mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

5 Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Als Beilage schmecken Reis, Kartoffelstock oder eine cremige Polenta.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.

Pro Portion 11 g Eiweiss,
23 g Fett, 8 g Kohlenhydrate;
292 kKalorien oder 1224 kJoule

Glutenfrei Purinarm

B.Siegenthaler AG, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19
www.siegenthaler-kuechen.ch

Siegenthaler AG

Küchen und Haushaltgeräte