

## Mit Hackfleisch gefüllte Peperoni

Südeuropa (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 4-6 grosse Peperoni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 10 entsteinte Oliven
- 2 gehäufte Teelöffel Kapern
- eine Hand voll Sultaninen
- Chilipulver (z.B. Piment d'Espelette)
- 400g gehackte Büchsentomaten
- 1 Fleischbouillon-Würfel
- Olivenöl
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker
- Reibkäse (z.B. Parmesan)

### Vorbereitung:

- Zwiebeln, Oliven, Kapern und Knoblauch fein hacken.
- Oliven in Scheibchen schneiden.
- Die Peperoni waschen und oben "köpfen" und so gut wie möglich die Innereien mit Messer und Fingern rausnehmen. Aufpassen, dass es keine Löcher gibt!
- Den Kopf in kleine Stücke würfeln.
- Bei den Peperonis unten eine ganz kleine Flachstelle schneiden, damit sie in der Auflaufform besser stehen können. Aber nicht so viel, dass es Löcher gibt!

### Zubereitung:

- Das Hackfleisch in der Bratpfanne im Öl ca. 4 Minuten scharf anbraten und beiseitelegen.
- Dann in derselben Pfanne Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Dazwischen die Peperoniwürfel begeben.
- Das Hackfleisch untermischen und dann die Sultaninen, Oliven und Kapern. Kurz mitbraten.
- Die Tomaten zugeben und eine Prise Zucker sowie etwas Thymian.
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver (je nach Schärfewunsch) abschmecken.
- Einige Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist.
- Die Peperonis mit der Hackfleischmasse füllen und in eine Auflaufform setzen. Bouillon (heisses Wasser und aufgelöster Bouillonwürfel) in die Form leeren (ca. 2cm Füllhöhe). Die Peperoni ca. 35 Minuten im 200°C Ofen garen lassen, bis sie weich sind.
- Dann die Füllung mit Reibkäse bestreuen und mit noch ca. 10 Minuten mit Oberhitze braten. Total also ca. 45 Minuten.

### Tipp:

- Weisser Reis als Beilage.
- Mit der angegebenen Menge der Masse kann man 5 Peperonis füllen.

