



Ueberbackene Peperoni mit Reis und Judasohren

Gefüllte Peperoni sind schon so etwas wie ein Küchenklassiker von dem es vielerlei Varianten gibt. Für eine vegatrische Variante bietet sich Reis als Füllung geradzu an. Angereichert mit Pilzen, Kräutern, Käse und mit Pfeffer abgeschmeckt, gibt das eine gute würzige Füllung. An Pilzen habe ich getrocknete Judasohren verwendet, sie sind zwar nicht sehr geschmacksintensiv, so ein bisschen waldig und erdig, sind aber gekocht sehr gut im Biss. Speziell an den Judasohren: Sie gehen beim Einweichen sehr stark auf und nehmen gut das drei bis vierfache des ursprünglichen Volumens an.

Zutaten

1-2 Spitze Peperoni
150g Langkornreis gekocht
4-5 Judasohren getrocknet
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
1/2 kleine Zwiebel
30g Hartkäse, z.b. Greyerzer rezent
50g Sauerrrahm
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Judasohren 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Judasohren mit Küchenpapier trockentupfen und zu kleinen Stücken schneiden. Zwiebel hacken, Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken.

Judasohren, Zwiebel und Rosmarin in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten, dabei öfters wenden. Unter den Reis mischen.

Käse dazureiben und Sauerrahm zugeben. Gut vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Peperoni längs halbieren, Kerne und weisses Fruchtfleisch entfernen. Peperonihälften mit dem Reis befüllen, dabei mit den Fingern etwas festdrücken. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und ca. 25 Minuten überbacken bis die gefüllten Peperoni eine leichte Bräune zeigen.





