Gefüllte Peperoni mit Lammhackfleisch

Das Lammhackfleisch wird nur kurz vorgegart und mit weich gekochtem Reis und geriebenem Käse vermischt, damit bleibt die Füllung locker, bröselt beim Essen aber nicht sogleich auseinander. Die Peperoni werden nicht vorgegart, sondern mit wenig Bouillon im Ofen überbacken, so werden sie gar aber nicht zu weich.

Die gefüllten Peperoni können gut vorbereitet werden und bis zu einem halben Tag abgedeckt im Kühlschrank aufbewährt werden.

Zutaten (2 Portionen)

1	Peperoni
300g	Lammhackfleisch
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Tomatenpüree
1Tl	Mehl
1dl	Weisswein
1Tl	Majoran
50g	Langkornreis
1/2Tl	Paprika mild
	Salz und Pfeffer
40g	Greyerzer gerieben
1,5dl	Gemüsebouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Reis in gesalzenem Wasser gar kochen, er sollte recht weich sein. Abgiessen und ausdampfen lassen. Dabei mit einer Gabel auflockern.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz anrösten. Hackfleisch klümpchenweise zugeben und ohne zu bewegen ca. 3 Minuten braten, Hackfleisch wenden und bemehlen (Grössere Mengen etappenweise anbraten). In der Mitte eine kleine Fläche freilegen, Tomatenpüree zugeben, kurz anrösten und mit dem Hackfleisch vermischen. Weisswein zugiessen, Majoran und Paprika zugeben, mit Peffer und wenig Salz würzen, vermischen und den Wein leicht köchelnd bis auf einen kleinen Rest einreduzieren. Derzeit die Hackfleischklümpchen mit einer Gabel zerstossen. Kochplatte ausschalten. Reis und ca. 30g Reibkäse zugeben und vermischen.

Peperoni längs halbieren, darauf achten, dass die Peperonihälften beim Befüllen nicht kippen können. Kerne und weisse Häutchen entfernen. Peperonihälften in eine Gratinform legen und befüllen, dabei das Hackfleisch leicht festdrücken. Mit dem Rest des Käses bestreuen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Bouillon kurz aufkochen und um die Peperoni giessen, Käse mit wenig Bouillon beträufeln.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 25 Minuten überbacken. Anrichten und mit etwas Bouillon umgiessen.