



Peperoni mit Mozzarella Füllung

für 4 Personen

je 2 rote und gelbe Peperoni (Paprikaschoten)
300 g Mozzarella
100 g Mascarpone
1 Ei
1 Eigelb
1 Bund Oregano
Salz und schwarzer Pfeffer
Olivenöl zum Beträufeln

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Peperoni waschen und mit Küchenpapier trocknen. Auf ein Backblech legen.

Auf der mittleren Rille des vorgeheizten Ofens backen, bis die Haut aufspringt.

Herausnehmen, in eine Pfanne legen und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad zurückstellen.

Den Mozzarella mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei, dem Eigelb und dem Mascarpone mischen. Den feingehackten Oregano beifügen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut der Peperoni abziehen. Von den Schoten einen Deckel abschneiden.

Sorgfältig die Kerne und die weissen Rippen im Inneren der Peperoni entfernen. Die Peperoni mit der Käsemasse füllen und in eine gefettete Gratinform stellen. Grosszügig mit Olivenöl beträufeln.

Die Peperoni im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder ausgekühlt, aber nie aus dem Kühlschrank servieren.