

# Gefüllte Peperoni mit Ei

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

2 Peperoni, gelb, gross  
2 Peperoni, rot, gross  
4 Tomaten  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
100 g Parmesan, gerieben  
100 g Doppelrahm  
8 Eier  
8 Tranchen Bratspeck, mager

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.  
1 Person: Zutaten vierteln, nur 1 Farbe Peperoni verwenden.

## Info

Pro Portion  
27 g Eiweiss  
38 g Fett  
7 g Kohlenhydrate  
491 kKalorien  
2056 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Peperoni der Länge nach halbieren, dabei den Stiel in der Mitte durchschneiden, sodass er dekorativ an beiden Peperonihälften verbleibt. Die Kerne und Scheidewände sorgfältig heraus schneiden. Die Hälften nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform setzen.

2 Die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Gut  $\frac{1}{2}$  des Parmesans mit dem Doppelrahm mischen. Mit viel Pfeffer und wenig Salz würzen. In die Peperonihälften geben und glatt streichen. Je 1 Ei aufschlagen und jeweils in eine Peperonihälfte gleiten lassen. Die Tomatenwürfel darüber verteilen. Bleiben Tomaten übrig, diese auf den Boden der Form geben. Alles mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Zuletzt die Peperonihälften dekorativ mit je 1 Specktranche belegen.

4 Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 35–40 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder ausgekühlt servieren.