

Peperoni mit Rahmtomaten

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

4 Peperoni, gelb oder orange, nach Belieben auch gemischtfarbig
Butter, für die Form
500 g Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
100 g Mascarpone
1 dl Rahm
1 Prise Cayennepfeffer, ersatzweise einige Tropfen Tabasco
80 g Sbrinz, gerieben, ersatzweise Parmesan

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.
1 Person: Zutaten vierteln.

Info

Pro Portion
11 g Eiweiss
23 g Fett
8 g Kohlenhydrate
292 kKalorien
1223 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Peperoni halbieren und Kerne sowie weisse Scheidewände entfernen. Die Peperonihälften in eine leicht eingefettete Gratinform setzen.

2 Die Cherrytomaten waschen und je nach Grösse vierteln oder halbieren. In eine Schüssel geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

3 Das Basilikum fein hacken und zu den Tomaten geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles sorgfältig mischen. In die Peperonihälften füllen.

4 Mascarpone, Rahm, Tabasco oder Cayennepfeffer sowie etwas Salz verrühren. Diese Mischung über die Tomaten in den Peperoni geben. Jede Peperonihälfte mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

5 Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Als Beilage schmecken Reis, Kartoffelstock oder eine cremige Polenta.