


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Patrick Strasser
Regierungsrat SH*



GEFÜLLTE TEIGWARENMUSCHELN AN PEPERONISAUCE

Zutaten für 4 Personen

2 l	Wasser	aufkochen
1 EL	Salz	beigeben
16 grosse Teigwarenmuscheln		zugeben, al dente kochen, abschütten und bis zum Gebrauch in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren

Peperonisauce:

3	rote Peperoni	halbieren, entkernen mit der Haut nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill backen bis die Haut schwarze Blasen wirft herausnehmen, einige Minuten mit einem feuchten Tuch zudecken, Haut ablösen, Peperoni in Stücke schneiden und in Mixbecher geben
2 dl	Bouillon	
1-2 dl	Rahm	zugeben, pürieren
	Salz	
	Pfeffer	würzen, Sauce in Gratinform geben

Füllung:

1 EL	Butter	erwärmen
1 kl.	Knollensellerie	fein hacken, zugeben, dämpfen, auskühlen lassen
1 Bund	Petersilie	hacken
125 g	Doppelrahm-Frischkäse	
100 g	Greizerzer, gerieben	
75 g	Sbrinz, gerieben	
½ dl	Rahm	
	Pfeffer	beigeben, gut mischen, in vorbereitete Teigwarenmuscheln füllen, in die Gratinform geben, zudecken

Backen:

untere Ofenhälfte

220°C

25 min (während den letzten 10 min Form abdecken)