


# Cuisine

---



---

## POLITIQUE

---

*Mit Severin Brüngger*

*Kantons- und Grossstadtrat FDP SH*

### GEFÜLLTE PEPERONIHÄLFTEN MIT HACKFLEISCH

#### Fleisch

- Öl zum Braten
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1 TL** Gewürzmischung (Teufelsbutter)
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1** Rüeblli fein geschnitten
- 1** Zucchetti fein geschnitten
- ½ dl** Rotwein
- 1 Büchse** gehackte Tomaten
- 2 EL** Tomatenpüree
- Pfeffer und Salz



#### Gefüllte Peperoni

- 4** Peperoni rüsten und halbieren
- 3 EL** Olivenöl
- 1 EL** Senf
- 1 TL** Gewürzmischung (Teufelsbutter)
- 3 dl** Gemüsebouillon
- 1** Mozzarella

## **Zubereitung:**

### **Fleisch**

Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, den Jus des Anbratens ableeren und das angebratene Hackfleisch beiseitestellen. Zwiebeln, Rüeblli und Zucchetti in derselben Pfanne kurz andämpfen. Fleisch wieder begeben, Wein dazu giessen, etwas einköcheln. Tomaten, Tomatenpüree begeben, mischen, würzen.

### **Gefüllte Peperoni**

Marinade: Olivenöl, Senf und Gewürzmischung rühren und die Peperoni-Hälften damit bestreichen.

Die Peperoni mit der Fleischmasse füllen und in die vorbereitete Gratinform legen. Bouillon in die Gratinform giessen.

### **Backen**

Ca. 30 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen. Nach 25 Minuten den geschnittenen Mozzarella auf die Füllung verteilen und die restlichen 5 Minuten weiterbacken.

Als Beilage gekochten Reis und einen Saisonsalat servieren.

