



Gefüllte Spitz-Peperoni

Zutaten

- 4 Spitz-Peperoni
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Tasse gekochte Kichererbsen
- 1 TL geräucherter Paprika
- 2 TL Nullkommanull Bouillon
- 3 gehäufte EL grob gehackter, glatter Peterli (oder Koriander)
- 100 g Feta
- 1 Tasse Granatapfelkerne
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Methode

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln, Kichererbsen und Bouillon hinzufügen. Fügen Sie auch geräuchertes Paprika, Salz und Pfeffer hinzu. Dann geben Sie etwas Wasser hinzu und kochen Sie alles bei schwacher Hitze, bis die Kartoffeln gekocht sind und das Wasser verdampft ist. Den gehackten Peterli untermischen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Peperoni halbieren und die Kerne entfernen.

3. Füllen Sie als nächstes die Paprikaschoten mit der Kartoffel-Kichererbsen-Füllung. Feta zerbröckeln, mit Peterli und Granatapfel garnieren. Roh geniessen oder mit Olivenöl beträufeln und bei 200°C ca. 20min backen. Dazu passt Naturjoghurt.

Tipp: Für eine vegane Version mit Walnüssen oder Mandelsplittern anstelle von Feta bestreuen.