



Gefüllte Spitz-Peperoni

Zutaten

4 Spitz-Peperoni	3 gehäufte EL grob gehackter, glatter Peterli
1 Zwiebel, fein gehackt	100 g Feta
5 mittelgrosse Kartoffeln	1 Tasse Granatapfelkerne
1 Tasse gekochte Kichererbsen	Olivenöl
1 TL geräucherte Paprika	Salz und Pfeffer
2 TL Nullkommanull Bouillon	

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln, Kichererbsen und Bouillon hinzufügen. Anschliessend geräuchertes Paprika, Salz und Pfeffer begeben. Dann etwas Wasser hinzugeben und alles bei schwacher Hitze kochen, 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. Die Paprika mit der Kartoffel-Kichererbsen-Füllung befüllen. Feta zerbröckeln, mit Peterli und Granatapfel garnieren. Roh geniessen oder mit Olivenöl beträufeln und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Dazu passt Naturjoghurt.