

# PEPERONI MIT FRISCHKÄSE

— Für 8 Personen —



## Zutaten

4 Peperoni  
100 g Feta  
100 g Frischkäse  
3 EL Halbrahm  
Grob gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

- Peperoni vierteln, entkernen, Stielansatz und weisse Rippen entfernen. Auf den Gitterrost legen. Den Gitterrost in die oberste Auflage des vorgeheizten Ofens schieben. Ein mit Backpapier belegtes Blech eine Auflage tiefer einschieben. Die Peperoni ca. 7–10 Minuten bei 270° C grillieren bis sie Blasen werfen und dunkel sind. Aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen.
- Für die Füllung den Feta mit einer Gabel zerstampfen, Frischkäse und Halbrahm unterrühren, mit Pfeffer abschmecken. Die Fetamasse gleichmässig auf die Peperonistreifen streichen und diese einrollen.