

Gefüllte Peperoni

Kategorien: Gemüse, Gefüllt

Zutaten für: 6 Portionen als Snack

1	Bund	Radieschen
200	Gramm	Sahnejoghurt
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver (edelsüß)
		Zucker
1/2		Limette; Saft und Schale
12	groß.	Milde grüne Peperoni (350 g) (z.B. in türkischen Lebensmittelläden)
1	Bund	Bärlauch
250	Gramm	Milder, weicher Schafskäse
50	ml	Milch
1		Ei (Größe M)
2-3	Essl.	Mehl
50	Gramm	Semmelbrösel; ca. Öl; zum Braten

Anleitung:

1. Radieschen waschen, putzen, in feine Stifte hobeln oder schneiden. Mit Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer, Paprika, Zucker, etwas Limettensaft und Limettenschale abschmecken. Zugedeckt beiseite stellen.

2. Die Peperoni putzen, einmal quer halbieren, entkernen, abbrausen und trockentupfen.

3. Bärlauch abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Mit Schafskäse und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer, übrigem Limettensaft und restlicher Limettenschale würzen. Die Käse- Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Peperonihälften spritzen.

4. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Peperoni erst in Mehl, dann in Ei, zuletzt in den Bröseln wenden. Das Ganze wiederholen, damit die Peperoni schön knusprig werden. Peperoni in reichlich heißem Öl 5 Minuten rundherum braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Joghurt-Sauce servieren.

Beilage: Fladenbrot

Pro Portion: 280 kcal/1180 kJ

Quelle:

meine Familie & ich
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann