

Rezept

Peperoni mit Amaranthfüllung



© AT Verlag

Info



55 Min.
Gesamtzeit

30 Min.
Zubereitungszeit

25 Min.
Backzeit



leicht



Zutaten

für - 4 + Portionen

400 ml **Gemüsebrühe**

300 g **Amaranth**

4 **Peperoni** gelb und rot

1 **Karotte** mittelgroß

0,5 Stange **Lauch** klein

1 El **Olivenöl** kalt gepresst

80 g **Appenzeller Käse**

1 Bund **Petersilie** glatt

2 **Eier**

Salz

Pfeffer

Butter für die Form

Zubereitung

1. Die Brühe aufkochen, Amaranth einrühren. Etwa 20 Minuten köcheln, dann 10 Minuten quellen lassen.
2. Peperoni halbieren und entkernen, Karotte raspeln, Lauch fein schneiden. Karotten und Lauch im Öl dünsten.
3. Käse reiben, Petersilie schneiden. Mit dem Gemüse unter den Amaranth mischen. Eier untermengen, salzen und pfeffern. Peperonihälften mit der Masse füllen und in eine Gratinform legen. Etwas Gemüsebrühe in die Form gießen. Bei 200 Grad schmoren.