



**Le SUPERBE**
1862

Gefüllte Peperoni mit Käse

Zubereitungszeit: 30 Minuten Vorbereitung / ca. 35–45 Minuten Zubereitung

Ergibt: 6 Portionen

Zutaten: 6 Peperoni (auch Paprika genannt) / 200 g Raclette in Scheiben /
ca. 600 g Quinoa gekocht (entspricht 200 g roh) / 100 g (kleine Dose) Mais /
100 g Erbsen / Paprikagewürz

- Deckel der Peperoni so abschneiden, dass man sie hinstellen kann, Kerne entfernen.
- Quinoa kochen. Noch viel feiner wird's, wenn man grillierte Maiskörner, fein geschnittene Peperoni und Erbsen zur Quinoa gibt. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter z.B. Thymian, Koriander.
- Die Peperoni mit der Quinoa-Masse befüllen und auf dem Grill mit geschlossenem Deckel für 30 Minuten garen. Das Beste zum Schluss: Mit dem Käse belegen, warten bis dieser etwas geschmolzen ist.
- Vor dem Servieren mit Paprikagewürz verfeinern

Gefüllte Peperoni schmeckt auch hervorragend mit Couscous, Hackfleisch-Füllung oder Bolognese-Sauce.