

Italienische Rezepte

Gefüllte Paprikaschoten (Ei, Käse, Schinken)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gefüllt, Gemüse, Italien

4	Eier	200 ml	Trockener Weißwein
2	Paprikaschoten; rot und gelb		- oder Brühe mit etwas
250 g	Mozzarella-Käse		- Zitronensaft
200 g	Gekochter Schinken	200 ml	Brühe
1	Bund Basilikum	2	Essl. Butter
2	Essl. Kapern		Zucker
	Salz und Pfeffer		

Die Eier zehn Minuten hart kochen. Von den Paprikaschoten einen Deckel abschneiden und die Schoten entkernen. Schoten in kochendes Wasser legen und zwei bis drei Minuten vorkochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Paprikadeckel, Mozzarella und Schinken würfeln. Eier schälen, hacken und mit Mozzarella und Schinken mischen. Basilikum in Streifen schneiden. Die Hälfte vom Basilikum und die Hälfte der Kapern unter die Füllung rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Paprikaschoten füllen.

Paprikaschoten in eine ofenfeste Form setzen. Wein und Brühe zugießen und die Paprikawürfel vom Deckel in die Form streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 45 Minuten backen. Paprikaschoten auf Teller setzen und warm stellen. Die Soße und Butter mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, so dass noch Paprikastückchen übrig bleiben. Restliche Kapern unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über die Paprikaschoten gießen und mit restlichem Basilikum bestreuen.

Dazu: italienisches Weißbrot