

Gefüllte Peperoni mit Raclette Käse

Zutaten

2 grosse Peperoni
1 Handvoll Rucola oder Spinat (oder Beides)
1 Knoblauch gepresst
1 Bundzwiebeln sammt Grün, gehackt
1 Tomate, gewürfelt
1 Handvoll entsteinte, schwarze Oliven, halbiert
200gr Raclettekäse, gewürfelt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Peperoni halbieren, ohne den Strunk zu entfernen (Füllung läuft sonst aus)

Für die Füllung den Rucola/Spinat fein schneiden und mit dem Knoblauch, Zwiebeln, Tomate, Oliven und Raclette Käse mischen. Die Füllung mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Peperoni gut füllen, die Masse wird noch in sich zusammen fallen.

Im Backofen bei 180° 20 Minuten backen.

Personen: 1

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 20 Minuten

Ruhezeit: -

Schwierigkeitsgrad: einfach

Variante

[Ofen Raclette](#)