AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Sommer	Frankreich

PEPERONI LORRAINE VOM GRILL



KURZ VORGESTELLT

Noch ein Gemüse für den Grill-Abend.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Rote Peperoni	3 dl	Vollrahm
80 g	Rohess-Speck	1 EL	Majoran
3	Ei		Kräutersalz
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Peperoni waschen und quer halbieren. Die weissen, inneren Teile rausschneiden. Die Innenflächen mit etwas Kräutersalz bestreuen.
2. Speck in die Peperonihälften legen. Majoran waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit dem Ei und dem Rahm verrühren, abschmecken und die Peperoni giessen.
3. Peperoni ca. 25 Min. über mittelstarker Glut grillieren.

TIPP: Die Peperoni können auch im Backofen gebacken werden.

Rezept: Willy Nyffenegger. Seehotel Beinwil am Hallwilersee, Mai 2017 - Foto: compactcook.com