

# Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch

## Zutaten

1 Würfel Gemüsebouillon  
2 Zweig Stangensellerie  
1 Dose Pelati-Tomaten, oder 400 g  
4 Stück Peperoni,  
verschiedenfarbige  
1 Stück Zwiebel, mittelgross  
1 Stück Knoblauchzehe  
25 g Butter  
3 Esslöffel Olivenöl  
600 g Rindfleisch, gehackt  
0.5 dl Rotwein  
500 g Fleischtomaten  
1 Dose Tomatenpüree, klein  
1 Bund Petersilie  
1 Teelöffel Oregano  
Pfeffer, schwarz  
1.5 dl Bouillon  
4 Esslöffel Sbrinz, gerieben

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Peperoni halbieren, entkernen und unter fliessendem Wasser spülen. In reichlich kochendem Salzwasser 7 Minuten blanchieren. Abschütten und gut abtropfen lassen.
2. Für die Sauce den Stangensellerie und das geschälte Rübli in kleinste Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken.
3. Die Butter und das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Gemüswürfelchen sowie die Zwiebel-Knoblauch-Mischung anziehen.
4. Die Hitze höher stellen, das Hackfleisch beifügen und so lange braten, bis es seine rote Farbe verloren hat.
5. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen einen Moment einkochen lassen.
6. Die Pelati-Tomaten mitsamt Saft oder die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten sowie das Tomatenpüree, die Petersilie, den Oregano und den Bouillonwürfel beifügen. Alles auf kleinem Feuer mindestens 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Peperonihälften mit der Fleischsauce füllen und in eine grosse ausgebutterte Gratinform geben. Die Bouillon um die Peperoni herumgiessen. Diese mit dem Käse bestreuen.
8. Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 25 Minuten backen.

(Quelle. wildeisen.ch)