

Gefüllte Peperoni mit Hörnli-Bolognese



Zutaten

180 g Hörnli, fein
Salz
1 Bund Basilikum
40 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt
1 Stück Zwiebel, mittelgross
2 Stück Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
300 g Rindfleisch, gehackt
1 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
400 g Pelatitomaten, gehackt
3 dl Fleischbouillon, oder Gemüsebouillon
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
6 Stück Peperoni, mittelgross, (Farbe nach Belieben)
250 g Mozzarella, Büffel-

Zubereitung

Für 6 Personen

1 Die Hörnli in reichlich kochendem Salzwasser auf mittlerem Feuer nur gerade knapp bissfest garen. Abschütten und gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht kleben.

2 Während die Hörnli kochen, das Basilikum fein schneiden. Dörrtomaten gut abtropfen lassen, dann klein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

3 In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hitze höher stellen, das Hackfleisch beifügen und unter Wenden krümelig braten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Dann Pelatitomaten, Dörrtomaten sowie 1–1½ dl Bouillon beifügen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen. Am Schluss das Basilikum untermischen und die Fleischsauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.

4 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine grosse Gratinform ausbuttern.

5 Die Peperoni halbieren, entkernen und nebeneinander in die Gratinform setzen. Eventuell vom Boden eine kleine Scheibe abschneiden, damit die Peperoni gerade stehen.

6 Die Hackfleischsauce mit den Hörnli mischen. In die Peperonihälften füllen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Peperonihälften damit belegen. Mit der restlichen Bouillon umgiessen.

7 Die Peperoni im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen. Heiss servieren.