

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Lammhackfleisch in Peperoni Schiffchen



Zutaten für 4 Personen

500 g Lammhackfleisch
300 g Reis
6 kleine längliche Peperoni
Je 1 Bund Peterli, Basilikum, 1 Knoblauchzehe
2 El Olivenöl, Salz, Pfeffer
Oel zum Braten
2 dl Gemüsebouillon

STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Die Peperoni halbieren und entkernen, die Hälfte davon in kleine Würfelchen schneiden. Lammhackfleisch anbraten, Peperoni-Würfelchen und Reis dazugeben, kurz weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die halbierten Peperoni mit der Masse füllen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Bouillon übergiessen und in der zugedeckten Form im Ofen ca. 35 Minuten schmoren lassen

Peterli, Basilikum, Koblach und Olivenöl pürieren. Mit den gefüllten Peperoni servieren.

E Guete☺!

Intro: Die ersten Lämmer sind nach dem Alpsommer zurück im Tal...