

Peperoni argentinische Art

BBQ-Beilage für 4 Pers.

2		Peperoni, rot	Deckel wegschneiden und Kerne entfernen.
4		Eier	
1	dl	Rahm	Eier und Rahm verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
50	g	Gruyère, gerieben	
1	EL	Ital. Kräutermischung	Käse und Kräutermischung unter die Eimasse mischen.
		Olivenöl	Peperoni aussen mit etwas Olivenöl einreiben. Je eine Peperoni in ein Gratinförmchen stellen, so dass sie nicht umkippen und mit der Ei-Käsemasse füllen. Peperoni im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten garen bis die Eimasse gestockt ist. Die Peperoni zum Servieren halbieren.

