Gefüllte Peperoni mit Reis, Manchego und Chorizo

75 g weissen Reis in **2 dl Bouillon** in 15 Minuten nicht ganz al dente kochen.
250 g Tomaten klein würfeln. **100 g Chorizo** häuten und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. **100 g Manchego** (ersatzweise Feta) grob reiben (Feta grob zerbröseln) und **½ Bund Petersilie** fein hacken.
Den Reis mit 2 EL der Tomatenwürfelchen, Chorizo, Manchego, Petersilie und **1 Ei** mischen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Den Deckel von **2 roten Peperoni** abschneiden und das Innere putzen. Die Reismischung in die Peperoni löffeln. Ein Zuviel in eine mit **Butter** ausgepinselte Form geben.
In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und die restlichen Tomaten darin dünsten. Mit **1 dl Bouillon** löschen und **1 TL Tomatenpüree**, **Pfeffer aus der Mühle** und **1 TL Honig** einrühren.
Die Tomatensosse auf dem Reis in der Form ausstreichen und die Peperoni mitten hinein setzen.
Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.