

## *Peperoni mit Hackfleisch-Feta-Füllung*

### *La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, 100 g Feta, 300 g Hackfleisch vom Rind, 1 Ei, Paprika, Pfeffermühle, 1 TL Senf, 2 rote Peperoni, 1 mittlere Dose Pelati, 2 EL Tomatenpüree, Herbes de Provence, 1 dl Bouillon**

### *Die Vorbereitung:*

Die Zwiebel fein würfeln. Feta in kleine Stücklein brechen. Das Hackfleisch mit Ei, Paprika, Pfeffer, Senf, Zwiebel und Feta in einer Schüssel gut vermischen.

Die Peperoni längs halbieren und putzen. Hackfleischmasse in die Hälften füllen. Pelati mit Tomatenpüree, Herbes de Provence und Bouillon verrühren. Mit Pfeffer bestreuen. Die Tomatensosse in einer Gratinform verteilen und die Peperoni darauf setzen. Mit einem Stück Alu zudecken.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten, das Alu nach der halben Zeit entfernen.

### *Das passt dazu:*

Naturreis

