



## Rezept

### Gefüllte Peperoni

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Peperoni lang
- Geis Käse (Bild)
- Cantadou (Bild)
- Salz, Pfeffer
- [Millas Granate](#) (Peperoncini Paste)
- Grünzeug (Petersilie, Schnittlauch etc.)
- Olivenöl
- Knoblauch Zehen
- Rosemarin Zweig

#### Zubereitung

- Peperoni entkernen und im Steamer 20 Min weichkochen.
- Käsemischung vorbereiten: Geis Käse, Cantadou (Ail & Herbes), Peperoncini Paste, Salz, Pfeffer und gehacktem Grünzeug vermischen.
- Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Peperoni füllen.

#### Tipps und Tricks

Direkt geniessen!.....oder in Olivenöl (mit Knoblauch/Rosemarin) einlegen.

## Fazit

Überraschen Gut !!

Tags

[Gemüse](#) [Peperoni](#)

## Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

## Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## Rezeptfotos



