



GEFÜLLTE PEPERONI MIT HIRSE AUF SCHALOTTENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Peperoni(s) à 180 g

FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g** Hirse
- 400 ml** Klare Gemüsebouillon
- 200 g** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- 90 g** Peperoni(s), fein gewürfelt
- 100 g** Rüebli, grob gerieben
- 100 g** Erbsen, tiefgekühlt
- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL** Basilikum, fein gehackt
- 2** Eiweiss
- 1 EL** Kartoffelstockflocken
- 150 ml** Klare Gemüsebouillon
- 1 TL** Olivenöl, für die Form

FÜR DIE SAUCE

- 200 g** Schalotte(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- Weissmehl, zum Stauben
- 200 ml** Klare Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Bei den Peperoni jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
3. Für die Füllung die Hirse in der Bouillon garen, mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen.
4. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Peperoni, Karotten und Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hirse, Gemüsemischung, Salz, Pfeffer und Basilikum dazumischen.
6. Eiweiss zu Schnee schlagen und mit den Kartoffelstockflocken unter die Hirsemasse heben.
7. Die Masse in die Peperoni füllen, den Deckel daraufsetzen und in die vorbereitete Auflaufform geben. Mit Bouillon aufgiessen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten garen.
8. Für die Sauce die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Mit Mehl stauben. Mit Bouillon aufgiessen, würzen und kurz kochen.
9. Mixen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.