



Barquettes Slata Meschwia Körbchen mit Peperonipuré

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1	grüne Peperoni	halbieren, entkernen und in Stücke schneiden, im Backofen grillieren bis sie dunkel werden
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	beides fein schneiden und in
etwas	Olivenöl	andämpfen
1	Tomate	würfeln und dazugeben
		die Peperonistücke dazugeben
100 g	Reibkäse	dazugeben
4 Ecken	Schmelzkäse	dazugeben, etwa 10 - 15 Min kochen lassen und mit dem Stabmixer pürieren, mit
	Salz, Pfeffer	
	Kreuzkümmel	abschmecken
etwas	Zitronensaft	
20	Teigförmchen	Mürbeteigkörbchen oder Mini Pastetchen nach Backanleitung backen und mit dem Peperonipüre füllen
5	Oliven	vierteln und als Garnitur ins Püré stecken

Tipp kann auch mit roter Peperoni gemacht werden