



# gefüllte Paprika nach Sizilianischer Art

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.15** Minuten

Kochzeit ca. **0.35** Minuten

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



## gefüllte Paprika nach Sizilianischer Art

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
2	Stk	Peperoni	Peperoni der Länge nach halbieren, die Samen entfernern und unter fließendem Leitungswasser abspülen. Danach gründlich trocknen.  Die Paprikahälften nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech übertragen, mit Olivenöl beträufeln und salzen. Dann für 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Ofen zum backen geben.
20	gr	Kapern	In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Hierfür die Kapern unter fließendem Wasser entsalzen, abtropfen lassen und grob hacken.
40	gr	Oliven ohne Steine	Die Oliven falls nötig entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
150	gr	Tomaten	Die Tomaten waschen und würfeln und ein paar Blätter Basilikum fein hacken. Nun alles in eine große Schüssel geben und das Paniermehl, sowie den geriebenen Käse hinzugeben. Anschliessend das Olivenöl hineingießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich vermischen Sobald die Paprika fertig sind, aus dem Ofen nehmen und jeweils mit der zubereiteten Mischung befüllen. Eine große Auflaufform bereitstellen und mit etwas Olivenöl einfetten.  Die gefüllten Paprika nun hineingeben und zurück in den Ofen schieben. Für weitere 10 bis 15 Minuten auf 180°C goldbraun backen.
		Basilikum	
100	gr	Paniermehl	
15	gr	Sprinz gerieben	
50	gr	Olivenöls Salz und Pfeffer	

Die gefüllten Paprika nach sizilianischer Art vor dem servieren noch kurz abkühlen lassen.