



Gefüllte Pfefferschoten

Zutaten

- 12 Stück Peperoni, eingelegt
- 100 g Schafskäse
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL schwarze Oliven
- 100 g Hackfleisch, gemischt
- 0,5 TL Kreuzkümmel
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen
- 150 ml Wasser
- 50 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Pfefferschoten abtropfen lassen und den Stielansatz entfernen. 50 g Schafskäse zerbröseln. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Oliven klein hacken.
3. Hackfleisch mit Käse, Knoblauch und Oliven mischen. Mit Kreuzkümmel würzen und die Pfefferschoten damit füllen. Restliche Hackfleisch-Masse in eine Auflaufform geben und die Pfefferschoten darauf legen.
4. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen in Wasser und Sahne einrühren. Soße über die Pfefferschoten gießen. Mit 50 g Schafskäse bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	286 kcal
Fett	21 g
Protein	14 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen