

Pfefferoni mit Erdäpfelfülle

Egal ob grün oder rot, eine gewisse Schärfe ist frischen Pfefferoni nicht abzusprechen. Mildernd, dass sie mit Erdäpfel gefüllt sind und mit Joghurt serviert werden.



Foto: Eisenhut & Mayer

4 Portionen

1 Stunde

1 Stunde

Zutaten

20	große rote und grüne Pfefferoni (z. B. Kekova)
250 g	mehlige Erdäpfel
	Salz
100 ml	heißer Milch
1 EL	Butter
0.5	fein gehackte Zwiebeln
	Butter zum Anschwitzen
75 g	frisch geriebener Bergkäse
2 EL	gehackte Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Thymian, wenig Majoran)
	Pfeffer
	Muskatnuss
1 Bund	Schnittlauch
4 EL	Olivenöl
1	Joghurt

Zubereitung

Pfefferoni waschen, seitlich aufschneiden und die Kerne entfernen.

Erdäpfel roh schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen und abseihen. Durch die Kartoffelpresse drücken (oder mit einer Gabel zerdrücken), mit heißer Milch und Butter zu einem festen Püree verarbeiten, dabei die Milch nach und nach zugeben.

In einer Pfanne Butter aufschäumen, Zwiebel darin anschwitzen.

Zwiebel, Bergkäse und Kräuter in das noch warme Püree einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Das Püree in die aufgeschnittenen Pfefferoni streichen. Pfefferoni zusammenklappen (sie sollten eher zu voll als luftig gefüllt sein) und mit Schnittlauch an drei Stellen zusammenbinden. Die Pfefferoni nebeneinander in ein Reindl setzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backrohr ca. 20 Minuten braten.

Mit Joghurt servieren, falls die Schärfe zu stark wird.

