

Juni 2017

## Gefüllte Paprikaschoten

Snacks oder kleine Mahlzeit zu Salaten – ein Gericht für Ferienstimmung

Ideal zum Vorbereiten!

### FÜLLUNG:

300g gehacktes Rindfleisch  
300g gehacktes Lammfleisch  
3 EL Paniermehl  
1 grosse Zwiebel, sehr feingehackt  
50g Datteln, sehr feingehackt  
ein Spritzer Tabasco  
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 Msp. Koriander, gemahlen  
1 TL Salz  
1 Prise Rohrzucker

Zutaten zusammen so lange verkneten, bis die Masse sehr gut zusammenhält.  
16 Portionen teilen (je nach Grösse der Peperoncini)

12- 16 dünne lange Pimientos (grüne Peperoni, unterschiedliche Schärfe erhältlich)

waschen, danach Deckel fein abschneiden und die Füllung mit einem langen Kellenstiel oder Löffel satt einfüllen

► In eine mit Olivenöl ausgefettete Gratinform geben

Reichlich Olivenöl  
(oder ersatzweise auch noch wenig Gemüsebouillon)

über die gefüllten Schoten geben, danach bis zur Verwendung kühlstellen (geht auch ½ Tag im Voraus)

### BACKEN:

► Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während 20 Min. grillbraten, evtl. zwischendurch wenden. Vor dem Servieren leicht auskühlen lassen.

### DIPPSAUCE:

1 Griechisches Naturejoghurt  
2 Datteln, feingehackt  
Evtl. frischer Koriander, gehackt  
1 Prise Kreuzkümmel, 1 Prise Koriander  
Salz, Pfeffer

zusammen gut verrühren, dazu servieren

### TIPP:

Mit Fladenbrot servieren, evtl. auch zu Salaten