

Sabine & Jan: Gefüllte Peperoni mit Rucola

Zutaten:

Salz
200g Rucola
1 Zwiebel
1 EL Butter
2 – 3 Knoblauchzehen
¼ L Gemüsebrühe
5 EL Crème fraîche
3 EL gerösteter Sesam
schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
1 Päckchen Feta
2 Packungen Frischkäse
Peperoni, mittelscharf
Etwas Frischkäse zum Verstopfen

Zubereitung:

In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Die Rucola waschen und im kochenden Wasser etwas 1 min blanchieren. Eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf / Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin weichdünsten. Den Knoblauch dazudrücken.

Die Rucola hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe, die Crème fraîche und den Sesam untermischen und alles einmal aufkochen. Im Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Frischkäse und den Feta vermengen und unter die Rucola-Soße rühren.

Stopfen, stopfen, stopfen, ...