



GEFÜLLTE SÜSSE GRÜNE ITALIENISCHE CHILISCHOTEN (FRIGGITELLI)

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 50 Minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 250 g süße grüne italienische Paprikaschoten (Friggitelli)
- 1 Glas Muskatwein
- 20 g geriebener Pecorino-Käse
- gehackter Koriander, nach Geschmack
- Minze, nach Geschmack
- Salz, zum Abschmecken
- schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Ei
- 4 getrocknete Tomaten
- 50 g Ricotta
- 2 reife Salattomaten
- 30 g Semmelbrösel
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf

Diese kleinen, köstlichen, süßen italienischen Chilischoten, die in ihrer Form leicht gedreht sind, schmecken wie Chilischoten, sind jedoch nicht scharf.

Nach traditionellem Rezept werden sie mit Tomaten gekocht; wir schlagen eine neue Art, sie zu genießen, vor: gefüllt mit einer Mischung aus Ricotta und Kräutern auf Tomatensoße.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **50 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die süßen italienischen Chilischoten 3 Minuten lang in Salzwasser blanchieren. Dem Kochwasser den Muskatwein hinzugeben.

Den Stielansatz abschneiden, die Kerne entfernen und die Paprikaschoten mit einer Mischung aus Pecorino-Käse, fein gehacktem Koriander, Minze, Salz, schwarzem Pfeffer, dem Ei, den 4 getrockneten Tomaten (in heißem Wasser eingeweicht, abgetropft und gehackt), dem Ricotta und den Semmelbröseln befüllen.

Die gefüllten Paprikaschoten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 4-5 Minuten backen. Herausnehmen und beiseitestellen, während Sie die Sauce zubereiten.



Die Tomaten 30 Sekunden lang in kochendes Wasser geben, herausnehmen, schälen und würfeln, dabei alle Kerne entfernen.

Kurz in nativem Olivenöl extra anbraten und mit Salz würzen; pürieren, bis eine glatte Sauce entsteht.

Zum Anrichten zuerst die Tomatensauce auf dem Servierteller verteilen, dann die gefüllten, gebackenen Frigitelli darauf anrichten.

Tipp vom Profikoch: Wenn etwas von der Füllung übrigbleibt, können Sie daraus kleine frittierte Bällchen formen und als leckere Vorspeise servieren. Guten Appetit!