

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

Peperoni-Roulade mit Basilikum-Pesto

Rezept von Marianne Dietrich
für 1-2 Personen

Peperoni-Roulade

- 2 Peperoni, wenn möglich verschiedene Farbe
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ¼ Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Tomaten, in feine Würfeli geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenpüree
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ¼ dl Gemüsebouillon
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 Zweige Basilikum, Blätter fein geschnitten

Den Backofen auf 220° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereitstellen.

Beiden Peperoni in ca. 1/3 Höhe den Bodenteil abschneiden. Die Peperoni-Drittel vorsichtig säubern und aufs Backblech stellen. Von der restlichen Peperoni je zwei Ringe in der Breite von 5mm abschneiden, aufschneiden (Streifen) und ebenfalls aufs Backblech legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 220° Grad 10 Min. dämpfen.

Die restlichen Peperoni in feine Würfeli schneiden und zum gerüsteten Gemüse geben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Gemüsewürfeli zugeben und kurz dämpfen. Tomatenpüree und Gemüsebouillon zugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Min. garen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Basilikum würzen.

Die gedämpften Peperoniböden mit der Gemüsefüllung auffüllen. Je zwei Peperonistreifen aufeinanderlegen und aufrollen – Schneckenbild. Die Peperonischnecke auf die Gemüsefüllung legen. Die Peperonirouladen in eine Gratinform stellen.

Basilikum-Pesto

- 80g Parmesan, gerieben
- 30g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 80g Basilikum, Blätter
- 1,5dl Olivenöl
- ½ TL Salz

Parmesan, Pinienkerne, Knoblauchzehe, Basilikumblätter, Olivenöl, Salz zusammen in einen Cutter geben und zusammen fein cuttern.

Je 1-2 EL Basilikum-Pesto über die Peperoni-Rouladen verteilen. In den Backofen schieben und nochmals bei 200° Grad 10 Min. überbacken. Marianne Dietrich serviert dazu Kartoffelstock und Ofen-Zucchetti.