

## **Gefüllte Peperoni**

### **Zutaten:**

10 große Peperoni (rot, nicht die ganz scharfen)  
200 g Frischkäse  
2-3 Eier  
Paniermehl  
Salz  
Öl

### **Zubereitung:**

Peperoni waschen und der Länge nach halbieren, Kerne und die weißen Trennwände entfernen.

Frischkäse in die trocknen Hälften mit einem Teelöffel einfüllen so das eine leichte Wölbung entsteht.

Paniermehl mit einer guten Prise Salz mischen, Eier in einem tiefen Teller verquirlen und die Peperoni abwechselnd in Ei und Panade wenden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Peperoni schwimmend ausbacken nicht zu dunkel, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren !