

Peperoni mit Kürbis-Ricotta-Füllung

2	Peperoni rot	waschen, halbieren möglichst durch den Stiel, Häutchen und Kernchen entfernen
		auf dem Dämpfkörbchen 5 Min. vorkochen, in eine ausgebutterte Gratinform setzen
200 g	Kürbisfleisch	an der Röstiraffel reiben, in ein Sieb geben, ausdrücken
1 EL	Olivenöl	
2	Knoblauchzehe gepresst	mit dem ausgepressten Kürbisfleisch 4 Min. andämpfen, auskühlen lassen
120 g	Ricotta	
2	Eigelb	
50 g	Sbrienz gerieben	gut miteinander vermischen
1 EL	Peterli gehackt	
1 cm	Ingwer gerieben	
wenig	Zitronenschale gerieben	
	Kürbis vorbereitet	
	Salz, Pfeffer	alles mit der Ricottamasse mischen und abschmecken, in die Peperoni füllen
wenig	Sbrienz gerieben	darüber verteilen
wenig	Chiliflocken	mit wenig Chiliflocken bestreuen
		Ofen auf 200° vorheizen Peperoni ca. 30 Min. überbacken
	Peterli glatt	Peperoni auf 4 Teller setzen, Peterlizweig als Verzierung dazu legen