



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Proseco und Bruschetta

Peperoni mit Thunfischfüllung

Bohnensalat mit Entenbrust

Gefüllte Pfirsiche

Zutaten:

Zubereitung:

Peperoni mit Thunfischfüllung

1 Stk	Peperoni	rot	Die ganzen Peperoni in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 180°C während 30 Minuten rösten. Zugedeckt abkühlen lassen, die Haut abziehen und vierteln.
1 Stk	Peperoni	gelb	
50 g	Thunfisch	aus der Dose	Thunfisch und die restlichen Zutaten bis und mit Sardellenfilets im Cutter oder mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
30 g	Mayonnaise		
5 Stk	Kapern		
2 Stk	Sardellenfilets		
	Salz		
	Pfeffer	schwarz	
1 EL	Olivenöl	extravergine	Die Peperonistreifen mit der Thunfischfüllung bestreichen und der Länge nach aufrollen. Je ein rotes und ein gelbes Röllchen auf einen Teller geben und mit der Sauce nappieren.
0.5 EL	Rotweinessig		
	Salz		
0.5 Stk	Gurke		Die Gurke schälen, der Länge nach aufschneiden und entkernen. Beides Stangensellerie und Gurke in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl und Rotweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch darunter mischen und ziehen lassen.
2 Stengel	Stangensellerie		
	Olivenöl		
	Rotweinessig		
	Salz, Pfeffer		
	Schnittlauch		
	Petersilie	glattblättrig	Zu den Peperoni mit Thunfischfüllung etwas vom Gurken - Stangenselleriesalat servieren.
			Das Ganze mit Petersilieblätter ganz oder gehackt garnieren.