

## Hauptspeise für 4 Personen

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. **Zubereitung:**

**Grillieren:** ca. 15 Min.

### Zutaten:

#### PEPERONI

- 1 Frischback-Baguette (ca. 65 g)
- 1 Schalotte
- 200 g Ricotta
- 40 g geriebener Parmesan
- 2 EL Thymianblättchen
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
- 2 rote Peperoni
- 1/2 TL Salz
- 4 Stück Alufolie (je ca. 20 x 20 cm)

#### KNOBLAUCHBROT

- 50 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 TL Salz
- 3 Frischback-Baguettes (je ca. 65 g)
- 3 Stück Alufolie (je ca. 10 x 14 cm)

### PEPERONI

1. Für die Füllung Baguette in Würfel schneiden, Schalotte fein hacken. Beides mit Ricotta, Parmesan und Thymian mischen, würzen.
2. Peperoni mit dem Stiel längs halbieren, entkernen, salzen. Füllung darin verteilen.
3. Peperoni auf die Folienstücke legen, zu Päckli verschliessen.
4. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillieren.

### KNOBLAUCHBROT

1. Butter in Schüsselchen geben, Knoblauch dazu pressen, salzen.
2. Baguettes je 3 mal ein- aber nicht durchschneiden, Schnittflächen mit Knoblauchbutter bestreichen. Warmhalterost mit Folienstücken belegen, Knoblauchbrote darauf legen.
3. Beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 3 Min. grillieren.



## Gefüllte Peperoni mit Knoblauchbrot

### Plat principal pour 4 personnes

**Mise en place et préparation:**

env. 30 min

**Griller:** env. 15 min

### Ingrédients:

#### POIVRONS

- 1 baguette précuite (env. 65 g)
- 1 échalote
- 200 g de ricotta
- 40 g de parmesan râpé
- 2 cs de feuilles de thym
- 2 pincées de sel, un peu de poivre
- 2 poivrons rouges
- 1/2 cc de sel
- 4 feuilles de papier aluminium (env. 20 x 20 cm chacune)

#### PAIN À L'AIL

- 50 g de beurre, mou
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de cc de sel
- 3 baguettes précuites (env. 65 g chacune)
- 3 feuilles de papier aluminium (env. 10 x 14 cm chacune)



Poivrons farcis et pain à l'ail

Konzipiert für Leute mit wenig Platz und für alle, die auch unterwegs nicht auf die Wurst vom Grill verzichten möchten – die Tisch- und Picknickgrills von Campinggaz® sind kompakt, einfach tragbar, schnell einsatzbereit und stark in der Leistung.

Conçus pour les petits espaces et pour les personnes qui apprécient les barbecues en route ou en plein air – les grils de table et pour le pique-nique Campinggaz® sont compacts, faciles à transporter et très puissants.



## Fargo™

- Grillfläche: 1500 cm<sup>2</sup>, emailiert
- Klappbare Füße, als Tragegriffe einsetzbar
- Fettauffangschale
- Leistung: 4,5 kW
- Gewicht: 7 kg
- Surface de cuisson: 1500 cm<sup>2</sup>, émaillée
- Pieds repliables, se transformant en poignées
- Lèche-frite
- Puissance: 4,5 kW
- Poids: 7 kg



Nicht auf Vorrat grillieren. Das Grillgut schmeckt am besten, wenn es direkt vom Rost auf den Teller kommt.  
Ne pas conserver une viande grillée. Le mieux est de la manger directement à la sortie du gril.

## Préparation: POIVRONS

1. Pour la farce, couper la baguette en dés et hacher finement l'échalote. Mélanger avec la ricotta, le parmesan et le thym, assaisonner.
2. Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur en conservant la tige, épépiner, saler. Y répartir la farce.
3. Disposer les poivrons sur les feuilles de papier aluminium, former de petits paquets.
4. Faire griller sur feu moyen env. 15 minutes.

## PAIN À L'AIL

1. Mettre le beurre dans une petite coupelle, presser l'ail et l'ajouter au beurre, saler.
2. Inciser les baguettes dans le sens de la longueur en laissant un côté attaché, tartiner les surfaces de coupe de beurre à l'ail. Disposer les feuilles d'aluminium sur la grille de mijotage, y déposer les pains à l'ail.
3. Faire griller sur feu moyen env. 3 min de chaque côté.



## Party Grill®

- Grillfläche: Ø 32 cm, antihftbeschichtet
- 2 Funktionen: Kocher und Grill
- Wasserschale für Fettauffang
- Betrieb mit Campinggaz®-Kartuschen
- Leistung: 1,35 kW
- Gewicht: 2,3 kg
- Surface de cuisson: Ø 32 cm, anti-adhérente
- 2 fonctions: réchaud et gril
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser sur cartouches Campinggaz®
- Puissance: 1,35 kW
- Poids: 2,3 kg

## Camping Kitchen® Grill

- Grillfläche: 1150 cm<sup>2</sup>, antihftbeschichtet
- 2-Flammenkocher inkl. Grillplatte
- Wasserschale für Fettauffang
- Betrieb mit Campinggaz®-Behälter
- Leistung: 1,7 kW + 2,3 kW
- Gewicht: 5,9 kg
- Surface de cuisson: 1150 cm<sup>2</sup>, anti-adhérente
- Réchaud 2 feux, incl. plaque pour griller
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser avec les réservoirs Campinggaz®
- Puissance: 1,7 kW + 2,3 kW
- Poids: 5,9 kg

