

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT PERL-COUSCOUS UND FETA-KÄSE



ZUTATEN

4

- 4 Paprika (müssen aufrecht stehen können)
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 l Gemüsebrühe
- 200 g Perl-Couscous
- 125 g Feta
- 20 g Bresc Kalamata-Oliventapenade
- 50 g Bresc Pomodori marinati
- 10 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 10 g Bresc Parrillada aio e limone
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g



Marinierte Tomaten
1000g



Parrillada Aio e Limone
450g

ZUBEREITUNG

Den Grill anzünden, bis die Kesseltemperatur 180 °C beträgt. Den Perl-Couscous in der Gemüsebrühe kochen, bis er gar ist. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den Feta zerbröseln. Den Couscous mit Oliventapenade, Pomodori marinati, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Feta und Aio e limone würzen. Falls erforderlich, Salz und Pfeffer hinzufügen. Einen Deckel von der Paprika abschneiden und die Paprika aushöhlen und leicht einölen. Die Paprika mit dem Couscous füllen und die Deckel aufsetzen. Die Paprika auf dem Grill etwa 45 Minuten garen.