Gefüllte Paprika mit Perl-Couscous und Feta-Käse



Zutaten

10

- 10 Paprika (müssen aufrecht stehen können)
- 3 Frühlingszwiebel
- 5 l Gemüsebrühe
- 500 g Perl-Couscous
- 315 g Feta
- 50 g Bresc Kalamta-Oliventapenade
- 125 g Bresc Pomodori marinati
- 25 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 25 g Bresc Parrillada aio e lemone
- Pfeffer und Salz

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 lemone 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000