



Gefüllte Paprikaschoten (8 Stück)

Zubereitung:

Bei den Paprikaschoten jeweils den Deckel abschneiden, Innenteile vorsichtig herausnehmen und die Schoten waschen. Couscous nach Packungsanweisung quellen lassen. Kräuterbutter schmelzen, mit dem Frischkäse unter den Couscous rühren. Rauchmandeln grob hacken, mit den Kräutern untermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer pikant abschmecken.

Paprikaschoten mit der Couscous-Masse füllen, Deckel wieder aufsetzen, jeweils auf genügend lange Spieße stecken und die Schoten mehrmals einstechen. Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren, die Spieße damit bestreichen, ca. eine Stunde marinieren, zwischendurch wenden. Grill-Schoten anschließend auf dem Grill unter häufigem Wenden ca. 8-10 Minuten grillen oder im Backofen garen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

kJ/kcal p. P.: 1678/401

Marinierzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten:

8 weiße oder rote, schlanke Paprikaschoten oder milde Peperoni
250 g Couscous (Instant)
60 g Kräuterbutter
100 g Frischkäse
50 g Rauchmandeln
4 EL gemischte, gehackte Kräuter
Salz
Pfeffer schwarz, gemahlen
Cayenne-Pfeffer

Für die Marinade:

1/8 l Distelöl
Saft einer Zitrone
1 gestr. Crazy Salt
EL
1 gestr. Knoblauch-Pfeffer-
EL Würzer