Peperoni mit Couscous-Füllung von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: fooby.ch

600 g Couscous	
5.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale, Saft von der Hälfte
7.5 cl Olivenöl	5 Esslöffel (1 EL = 15 ml)
6 ml Tabasco	1.25 TL (1 TL = 5mL)
5 dl Wasser	seidend
5.0 Stück Tomaten	Würfel
100 g Cashewnüsse	grob gehackt
100 g Datteln	grob gehackt
37 g Salz	2.5 TL (1TL = ca 15g)
10 Stück Pepperoni	halbiert
100 g Feta (griechischer Schafskäse)	oder Käsemischung zum überbacken

Couscous, Zitronenschale und -saft, Öl und Tabasco in einer Schüssel mischen, siedendes Wasser darübergiessen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Tomate, Nüsse und Datteln beigeben, salzen. Couscous mit einer Gabel lockern, Peperoni damit füllen.

Gefüllte Peperoni über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 15 Min. grillieren.