



Peperoni mit Couscous-Füllung von Diego Mannhart

Mengen für 30 Personen

Quelle: fooby.ch

1.8 kg Couscous	
15 Stück Zitronen	abgeriebene Schale, Saft von der Hälfte
2.25 dl Olivenöl	5 Esslöffel (1 EL = 15 ml)
1.8 cl Tabasco	1.25 TL (1 TL = 5mL)
1.5 Liter Wasser	seidend
15 Stück Tomaten	Würfel
300 g Cashewnüsse	grob gehackt
300 g Datteln	grob gehackt
111 g Salz	2.5 TL (1TL = ca 15g)
30 Stück Peperoni	halbiert
300 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 begeben, 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.