Peperoni mit Couscous-Füllung von Diego Mannhart

Mengen für 60 Personen

Quelle: fooby.ch

3.6 kg Couscous	
30 Stück Zitronen	abgeriebene Schale, Saft von der Hälfte
4.5 dl Olivenöl	5 Esslöffel (1 EL = 15 ml)
3.6 cl Tabasco	1.25 TL (1 TL = 5mL)
3.0 Liter Wasser	seidend
30 Stück Tomaten	Würfel
600 g Cashewnüsse	grob gehackt
600 g Datteln	grob gehackt
222 g Salz	2.5 TL (1TL = ca 15g)
60 Stück Pepperoni	halbiert
600 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.