



Spitzpaprika mit Harissa-Couscous gefüllt

4 Portionen

12 Spitzpaprika
100 g Couscous
1 Tomate
60 g Feta
4 Stängel glatte Petersilie
60 g passierte Tomaten
½ TL Harissa
3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

- Spitzpaprika mit 2 Längsschnitten aufschneiden, den Keil herausnehmen und fein würfeln
- Häute und Kerne aus den Spitzpaprika entfernen
- Tomate häuten entkernen, Fruchtfleisch fein würfeln
- Schafskäse fein zerbröseln oder hacken
- Petersilie fein hacken

250 ml Salzwasser aufkochen, den Couscous zugeben, vom Herd nehmen und 5 Min. quellen lassen. Passierte Tomaten, Harissa, Tomatenwürfel, Feta, Spitzpaprikawürfel und Petersilie unterheben, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Spitzpaprika füllen. Je 3 Spitzpaprika auf ein Stück Alufolie legen, mit etwas Olivenöl beträufeln, Folie verschließen und auf dem heißen Grill ca. 10 Min. garen.