



GOURMET



NEU

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

mit Cous Cous und Parmesan

 NATÜRLICH
OHNE ZUSATZ VON
· Geschmacksverstärkern
· Konservierungsstoffen
· Farbstoffen

Hier geht's zum Rezept



GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

mit Cous Cous und Parmesan

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

15 bunte Spitzpaprika,
halbiert und entkernt

FÜR DIE GRILLMARINADE:

30 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
100 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

FÜR COUS COUS UND PARMESAN:

500 g Cous Cous
20 g KOTÁNYI Grill Knoblauch
0,5 g KOTÁNYI Safran gemahlen
50 ml KOTÁNYI Zitronen Öl
2 EL KOTÁNYI Paprikaflocken getrocknet
500 ml Gemüsefond (vorbereitet)
200 g Parmesan (gerieben)

FÜR DIE SAUERRAHMCREME:

500 g Sauerrahm
20 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
20 g KOTÁNYI Majoran gerebelt

frische Kräuter und Sprossen
nach Belieben

KOTÁNYI Meersalz fein

KOTÁNYI Pfeffer schwarz ganz



ZUBEREITUNG

Für den Cous Cous Grill Knoblauch, Safran gemahlen und Gemüsefond aufkochen und über den Cous Cous gießen. Cous Cous abgedeckt rasten lassen, dann mit einer Gabel auflockern und abgedeckt weitere 5 Minuten rasten lassen.

Cous Cous mit Zitronen Öl, Paprikaflocken getrocknet, der Hälfte des Parmesans und etwas Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Grillmarinade Oliven Öl und Grill Knoblauch verrühren. Die ausgehöhlten Spitzpaprika innen und außen großzügig mit Marinade bestreichen und 1 Minute direkt bei 180 °C angrillen. Spitzpaprika mit Cous Cous füllen und dem restlichen Parmesan bestreuen.

Danach Spitzpaprika indirekt bei 180 °C für ca. 15 Minuten grillen.

Für die Sauerrahmcreme Piros Paprika edelsüß mit Sauerrahm und Majoran gerebelt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerrahmcreme auf Tellern anrichten, je 3 Spitzpaprikahälften darauf platzieren und mit frischen Kräutern und Sprossen garnieren.

TIPP: Gefüllte Spitzpaprika sind auch eine hervorragende Beilage zu diversen Fisch- und Fleischgerichten.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



GEGRILLTER WOLFSBARSCH
auf Muschelsud mit Fenchelsalat



GEGRILLTE ENTENBRUST
Zuckerschoten, gebackenen Reisbällchen



BUNTER GRILLSPIESS
mit Kraut und Speckchips



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com