



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 SAHNECREME:

500 g saure Sahne  
20 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß  
20 g KOTÁNYI Majoran gerebelt

frische Kräuter und Sprossen  
nach Belieben

KOTÁNYI Meersalz fein

KOTÁNYI Pfeffer schwarz ganz



## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



**GEGRILLTER WOLFSBARSCH**  
auf Muschelsud mit Fenchelsalat



**GEGRILLTE ENTENBRUST**  
Zuckerschoten, gebackenen Reisbällchen



**BUNTER GRILLSPIESS**  
mit Kraut und Speckchips

## 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 Sahnecreme Piros Paprika edelsüß mit saurer Sahne und Majoran gerebelt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahnecreme 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.



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)