

Gefüllte Paprika mit Erbsen-Minz-Dip

35—45 Min

Zubereitung

1. Die Spitzpaprika halbieren, die Stiele herausschneiden, Kerne und Scheidewände entfernen.
2. Couscous in eine Schüssel geben. Salz, Curcuma, Zimt, Ingwer und Koriander und die geschnittenen Oliven hinzugeben. Mit ca. der doppelten Menge kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.
3. Knoblauch schälen und klein hacken. Sobald der Couscous ausgekühlt ist den Schafkäse zerbröseln und zusammen mit buntem Pfeffer, fein gehacktem Knoblauch und Thymian untermischen.
4. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Die Paprika mit der Öffnung nach oben in eine eingeölte, ofenfeste Form legen und mit der Couscous-Mischung befüllen.
6. Für den Erbsen-Minz-Dip alle Zutaten in einem kleinen Topf erhitzen, pürieren und mit Salz abschmecken.
   Die gefüllten Spitzpaprika 25 bis 30 Minuten im Backrohr backen und anschließend mit der Sauce servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Rote Spitzpaprika
100 g	Couscous
200 g	Schafskäse
30 g	Oliven, entsteint
3 Stk.	Knoblauchzehen
0.5 TL	Koriander gemahlen
1 EL	Thymian gerebelt
1 Prise	Zimt gemahlen
1 Prise	Curcuma gemahlen
	Olivenöl

Für den Dip

150 g	Erbsen
100 ml	Obers
1	Handvoll frische Minze, gezupft und grob gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert grob