

Mit rauchigem Couscous gefüllte Portobellos

40—45 Min

Zubereitung

1. Zuerst wird der Couscous in kochendem Salzwasser mit 1 EL der Kotányi Grill Smoked Gewürzmischung laut Packungsanweisung zubereitet.
2. Paprika und Jungzwiebel in kleine Stücke schneiden und mit dem abgekühlten Couscous vermischen. Mit frischem Zitronensaft und Ras el Hanout verfeinern.
3. Minze- und Petersilienblätter vom Stängel lösen und fein hacken. Ebenfalls unter den Couscous mischen.
4. Portobellos putzen und den Stiel entfernen. Die Pilze aushöhlen. Olivenöl mit der Grill Smoked Gewürzmischung verrühren und die Pilze mit einem Pinsel damit bestreichen.
5. Den ausgehöhlten Pilz mit Couscous befüllen und auf dem vorgeheizten Grill für etwa 15 Minuten grillen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

6 Stk.	Portobello Pilze
60 g	Couscous
1 EL	Zitronensaft, frisch
1 Stk.	Paprika, gelb
1 Stk.	Frühlingszwiebel
4 EL	Olivenöl
0.5 TL	Ras el Hanout
2 TL	Grill Smoked
1	Tasse frische Minze und frische Petersilie