



Mit rauchigem Couscous gefüllte Portobellos

⌚ 40–45 Min   

Zubereitung

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

- 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.

