

**1 Messerspitze Safranfäden, 3 1/2 Deziliter heisse Hühnerbouillon  
150 Gramm Couscous, 1 Esslöffel Currypulver, 1 1/2 Teelöffel Garam Masala**

**80 Gramm geröstete Mandelblättchen**

**40 Gramm geröstete Pinienkerne**

**100 Gramm eingeweichte Rosinen**

**2 Esslöffel fein gewürfelte Schalotten**

**Salz, 8 mittelgrosse, rote, gelbe und grüne Peperoni**

**3 Esslöffel Olivenöl**

**5 in der Schale angedrückte Knoblauchzehen**

**1 Thymianzweig, 5 Lorbeerblätter**

**Pfeffer aus der Mühle, 5 Deziliter Tomatensaft**

#### **Chilijogurt**

**200 Gramm Jogurt nature**

**4 Esslöffel Milch**

**Saft einer halben Zitrone**

**1 Prise Cayennepfeffer**

**1/2 Teelöffel Paprika (edelsüss)**

**Salz**

**1/2 Büschel glatter Peterli**

**(für die Garnitur)**



ganze Flüssigkeit aufgenommen ist. Couscous erkalten lassen.

mit Minze verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

**(Alle Rezepte für 4 Personen.)**

**250 Gramm Jogurt für die Dekoration Minzeblätter und Puderzucker**

## **Gefüllte Peperoni mit Couscous**

Safranfäden in die heisse Hühnerbouillon geben, Bouillon über den Couscous giessen. Etwa

30 Minuten quellen lassen. Mit Currypulver,

1 Teelöffel Garam Masala, Mandel-

blättchen, Pinienkernen, Rosi-

nen, Schalotten und Salz

kräftig abschmecken.

Backofen auf 180

Grad vorheizen.

Peperoni längs auf-

schneiden, aus-

höhlen und mit der

Mischung behutsam

füllen. Gefüllte Peperoni nebeneinander in einen Bräter legen. Mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer und restlichen Garam Masala auf den Peperoni verteilen. Etwa 15 Minuten im Ofen garen. Erhitzten Tomatensaft hinzufügen, weitere 30 Minuten garen. Zwischendurch die Peperoni wenden und öfters begiessen. Jogurt, Milch, Zitronensaft, Cayennepfeffer und Paprika miteinander verrühren, mit Salz abschmecken.

**Anrichten:** Peperoni mit etwas Sauce auf vier Teller verteilen. Chilijogurt über die Peperoni geben, mit Peterli bestreuen.

