

**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.

