

# Gefüllte Paprika



## Zutaten für 4 Portionen:

2	rote Spitzpaprikas
150g	Bulgur/Couscous
200 g	Feta
1	rote Zwiebel
4 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
2 TL	Schafskäsegewürz
etwas	Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Als Erstes die Paprikas waschen, der Länge nach aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen.  
Nun 200 ml Salzwasser aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Couscous unter Rühren dazugeben. 2 Minuten im geschlossenen Topf quellen lassen. Butter in Flocken untermischen und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten fertig garen. (Oder nach Packungsanweisung quellen lassen.)  
Den Feta zerbröseln und die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Jetzt ist es an der Zeit, Feta, Olivenöl, Zwiebeln, Couscous und Kräuter miteinander zu vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abzuschmecken. Danach die Masse in die Paprikas füllen.  
Nun die fertig gefüllten Paprikas mit dem Schafskäsegewürz bestreuen. Zuletzt den Grill anheizen. Paprikas auf den heißen Rost legen und bei möglichst geschlossenem Deckel so lange bei indirekter Hitze grillen, bis die Paprika und der Käse weich sind.

Nach ca. 15 Minuten vom Grill nehmen und heiß servieren.