



## Gefüllte Paprika mit Couscous & Joghurt

dazu geröstete Kichererbsen und Salat



30-40min



2 Personen

Wer hätte gedacht, dass gesundes Essen sooo lecker sein kann?! Tja, man lernt eben immer wieder was Neues! Die Lektion des Tages kommt in Form von gefüllter Paprika mit würzigem Couscous und einem proteinreichen Topping aus aromatisch gerösteten und knusprig-käsig angemachten Kichererbsen samt cremigem Joghurtdip mit Schnittknoblauch. Dazu noch ein frischer Salat und voilà: köstlich!

## Was du von uns bekommst

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Becher Tajine-Paste
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Couscous<sup>1</sup>
- 2 rote Paprika
- 10g Schnittknoblauch & Petersilie
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 127.7g, Eiweiß 35.7g



**1. Kichererbsen rösten**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, trocken tupfen und mit der **Tajine-Paste**, dem **Käse** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen (es ist egal, ob dieser noch vorheizt!) 20-25Min. rösten, anschließend abkühlen lassen.



**4. Dip zubereiten**

Den **Schnittknoblauch** fein schneiden und mit dem **Joghurt** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



**2. Couscous garen**

In einem kleinen Topf 200ml Wasser mit der **1/2 des Brühgewürzes** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **1/2 des Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen.



**3. Paprika rösten**

Die **Paprika** längs halbieren, entkernen und mit der Schnittseite nach oben auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 1TL Olivenöl einreiben und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Paprika** unter dem Blech mit den **Kichererbsen** 10-15Min. im Ofen rösten.



**5. Dressing anrühren**

1EL Olivenöl, 1EL Essig, je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker oder etwas Honig zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



**6. Couscous verfeinern**

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Petersilie** unterheben. **Tipp:** Wer mag, fügt noch 1EL Butter oder Olivenöl hinzu. Die **Paprikahälften** mit dem **Couscous** füllen und jeweils mit einem Klecks **Joghurt** servieren. Die **käsigen Kichererbsen** und den **Salat** dazu reichen.