



Feta auf Paprika-Tomaten-Gemüse

dazu zitroniger Perlencouscous mit Petersilie



30-40min



3-4 Personen

Diese schönen Couscouskugeln sind auch als Ptitim oder israelischer Couscous bekannt. Die Perlen sind nicht nur eine Delikatesse, sie passen auch gut zu schonend gegartem Ofengemüse. Heute haben sich unsere Köche für geröstete Paprika und süße Kirschtomaten entschieden, die mit einem Hauch von Knoblauch und Kräutern der Provence angemacht werden. Golden gebackener Fetakäse vollendet diese Perle von einem Gericht.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 400g Perlencouscous¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Fetakäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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 642kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 20.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, jeweils entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



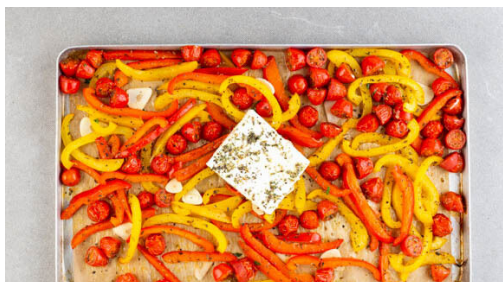
2. Gemüse backen

Die **Paprika** und die **Kirschtomaten** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit der **1/2 der Kräutermischung**, 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** im Ofen 10-12Min. backen. In einem mittelgroßen Topf 800ml ausreichend gesalzenes Wasser für den **Perlencouscous** zum Kochen bringen.



3. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Feta** trocken tupfen.



4. Feta mitbacken

Nach 10-12Min. Backzeit den **Knoblauch** mit dem **Gemüse** vermengen, dabei die Position der Bleche tauschen. Den **Feta** mit der **restlichen Kräutermischung** und 1EL Olivenöl einreiben und auf das obere Backblech geben. Im Ofen 7-10Min. backen, bis das **Gemüse** weich und der **Feta** goldbraun ist.



5. Perlencouscous zubereiten

Den **Perlencouscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Perlencouscous** gar ist, dann mit **1TL Zitronenschale**, **3EL Zitronensaft**, der **1/2 der Petersilie** sowie 2EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Den **Perlencouscous** auf Teller verteilen, das **Ofengemüse** und den **Feta** darauf anrichten, dann mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.