



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Gegrillte Paprika mit Couscous und Feta

- 600 ml GEFRO Suppe
- GEFRO BIO Würzmischung »Africa Style«
- 3 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 200 g Instant-Couscous
- 1 Knoblauchzehe
- 10 schwarze Oliven, entsteint
- 1 Fleischtomate
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 4 rote Paprikaschoten
- 150 g Fetakäse

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Gegrillte Paprika mit Couscous und Feta

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 35 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

30,5 g Fett	50,5 g Kohlenhydrate	15,6 g Eiweiß	13,5 g
Ballaststoffe	545 kcal Brennwert		

**Gegrillte Paprika mit Couscous und Feta:** 200 g Couscous in eine Schüssel geben. 600 ml klare Brühe aus **GEFRO Suppe** aufkochen und den Couscous damit übergießen. 5 Min. quellen lassen.

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 10 schwarze, entsteinte Oliven vierteln. 1 Fleischtomate vierteln, entkernen und die Tomatenfilets würfeln. Knoblauch, Oliven, Tomatenwürfel und 1 EL fein gehackte Petersilie unter den Couscous mischen. Mit **GEFRO BIO Würzmischung »Africa Style«** abschmecken und mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** marinieren.

4 rote Paprikaschoten halbieren und von den Kernen und den weißen Häuten befreien. Den Couscous in die Paprikahälften füllen. 150 g Fetakäse zerbröseln und darüber streuen. Die Außenseite der Paprika mit 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** einstreichen.

Für etwa 10 Min. an den Rand des Grillrosts legen und garen.