

# Gefüllte Paprikaschoten

mit Herby GREEN Couscous

## ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

4000 g	Herby GREEN Couscous
560 g	Herby CLASSIC Tomatensauce Toscana
8000 ml	Wasser
40 Stk.	Paprikaschoten
400 g	Sahne oder Crème fraîche

Olivenöl zum Braten,  
Gewürze nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

1. Die **Paprika** am Stielansatz aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und die restlichen Kerne ausspülen.
2. Den **Herby Couscous** nach Packungsangabe zubereiten, abkühlen lassen und die Paprikaschoten damit füllen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprikaschoten von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wasser verdünntem Tomatenmark ablöschen, kurz einreduzieren lassen, und mit Gemüsebrühe auffüllen. Etwa **20 bis 30 Minuten** auf niedriger Temperatur köcheln lassen.
3. **Herby Tomatensauce Toscana** nach Packungsangabe zubereiten und mit etwas **Sahne oder Crème fraîche** verfeinern. Die fertigen Paprikaschoten mit Basmatireis oder Baguette servieren.

FLEISCHLOS  
LECKER

Die Basis  
für dieses Rezept?  
**Herby GREEN Couscous**  
und **Herby CLASSIC**  
**Tomatensauce Toscana**

Zu finden unter:  
**Herby GREEN** und  
**Herby CLASSIC | Saucen**  
und **Würzmittel**  
Art.-Nr. 41, 153