

Gefüllte Champignons mit Couscous

Für 2 Portionen

1 TL Currypulver	200 g Couscous	12 Champignons
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	30 g Rosinen
Salz, Pfeffer	20 g Pinienkerne	100 g Fetakäse
100 g Sauerrahm	1 Limette	1 EL Honig
Chili		

Brühe und Currypulver aufkochen und über den Couscous gießen. Fünf Minuten ziehen lassen. Die Pilze mit einem Pinsel oder einem Tuch abreiben und säubern, die Stiele entfernen. Die Petersilie und Minze fein hacken. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und mit den Kräutern, Rosinen und Pinienkernen mischen. Mit Salz, Pfeffer kräftig würzen. Die Füllung in die Pilze füllen und in eine Auflaufform legen. Den Feta zerbröckeln und auf den Pilzen verteilen. Im 200 Grad heißen Backofen etwa acht Minuten backen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Sauerrahm mit Limettensaft und dem

Steffen Henssler am 21. September 2012