

# Speisekarte

## Hauptgericht

### *Gefüllte Paprika mit Couscous*

#### *Zutaten:*

- *4 große Paprika*
- *200 g Couscous*
- *1 Zucchini*
- *1 Aubergine*
- *1 Dose Kichererbsen*

#### *Zubereitung:*

1. *Couscous mit Brühe quellen lassen, Gemüse klein schneiden und anbraten.*
2. *Mit Couscous und Kichererbsen mischen, Paprika füllen und bei 180 °C 30 Minuten backen.*

## Dessert

### *Vanillekipferl-Mousse*

#### *Zutaten:*

- *200 ml Sahne*
- *250 g Mascarpone*
- *100 g Vanillekipferl (zerbröselt)*
- *80 g Puderzucker*
- *1 TL Vanilleextrakt*

#### *Zubereitung:*

1. *Sahne steif schlagen, Mascarpone mit Puderzucker und Vanille cremig rühren.*
2. *Sahne und Vanillekipferlbrösel unterheben.*
3. *In Gläser füllen und 2 Stunden kühlen.*