AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Nordafrika

COUSCOUS



KURZ VORGESTELLT

Der Hartweizengries steht hier fürs Ganze. Merguez-Würstchen sind pikant. Für den Familientisch ist die scharfe nordafrikanische Gewürzmischung Ras el-Hanout vorsichtig zu dosieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Couscous	1 EL	Bratöl, neutrales
2	Rote Peperoni	4	Merguez-Wurst
2	Zucchetti, mittelgrosse	1 Glas	Kichererbsen
		2 EL	Ras el-Hanout

ZUBEREITUNG

1. Couscous nach Paketangabe zubereiten.
2. Die Haut der Peperoni abziehen.
3. Zucchetti rüsten und in Stäbchen schneiden. Bratöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Zucchetti halbgar braten. Peperoni in breite Streifen schneiden und zugeben.
4. Merguez in 4 Stücke teilen. In der Mitte der Bratpfanne die Würste gut anbraten. Nun die Kichererbsen und das Ras el-Hanout zugeben. Alle Zutaten gut mischen und 5 Min. durchziehen lassen.
5. Das warme Couscous in die Mitte der Pfanne geben und servieren.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Les poêlées complètes ... hachette 2019 - Foto: compactcook.com