



Couscous mit Peperonata

Zutaten: Mise en place:

250 g Couscous
Salz
Pfeffer
300 ml Wasser

5 Tomaten

3 EL Olivenöl
2 Schalotten (feine Scheiben schneiden)
1 Karotte (feine Streifen schneiden)
3 Knoblauchzehen (feine Scheiben schneiden)

5 Paprika (mundgerechte Stücke schneiden)

2 EL Kapern
Salz
Pfeffer

1 Handvoll Petersilie (fein hacken)
1 Handvoll Minze (fein hacken)
6 EL Olivenöl
Saft 1/2 Zitrone

1 Handvoll Basilikum (grob gehackt)

Zubereitung:

Wasser zum kochen bringen, den Couscous einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen, gelegentlich umrühren.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten und vierteln.

Schalotten, Karotte und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen.

Paprika und Tomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten leicht kochen lassen.

Kapern hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl, Petersilie, Minze unter den Couscous rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Couscous mit der Peperonate anrichten und mit Basilikum garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!