



ORIENTALISCHE COUSCOUS GEMÜSEPFANNE

ZUTATEN 4 P.

- 40g Kichererbsen
- 400g CousCous
- 50g Zwiebel gewürfelt
- 200g Paprika bunt gewürfelt
- 300g Romanesco
- 300g Polpa di Pomodoro
- Tomaten aus der Dose
- 100g Ajvar
- 40g Pflanzenöl
- 5g Curcuma

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen einen Tag zuvor einweichen und am nächsten Tag nach Packungsanweisung kochen.

2. Romanesco in Salzwasser bissfest kochen und im Eiswasser abschrecken.

3. CousCous laut Packungsanweisung kochen. Kichererbsen, CousCous mit Curcuma mischen.

4. Die Zwiebel mit Öl anbraten, Paprika dazugeben mit Polpa und Ajvar ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kichererbsen Mischung auf einem Teller anrichten. Romanesco darauf legen und mit dem Paprikaragout übergießen.