

Melanzani-Couscous

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Couscous	100 g
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Suppenbrühe	200 ml
Vollmeersalz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Melanzani würfelig schneiden, salzen und ziehen lassen. Suppe aufkochen, Couscous hinzufügen und zugedeckt 5-7 Min. quellen lassen. Öl erhitzen, Melanzani darin goldbraun braten und mit Couscous mischen. Würzen und mit gehackten Kräutern servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1093-Melanzani-Couscous.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at