

Pikante Couscous-Laibchen



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Couscous	30 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Zucchini	1 Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Gekochter Schinken / Kochschinken	10 Dekagramm
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	5 Dekagramm
Staudensellerie	1 Stk.
Käse	5 Dekagramm
Semmelbrösel / Paniermehl	5 Esslöffel
Knoblauch	3 Stk.
Salz	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Thymian	2 Stk.
Bohnenkraut	1 Stk.
Chilipulver	1 Prise(n)

Zubereitung:

Den Couscous nach Packungsanleitung zubereiten, beiseite stellen und auskühlen lassen.

Inzwischen die Gemüse fein hobeln, den Zwiebel fein hacken und den Speck würfeln. Den Schinken ebenfalls klein schneiden.

Den Speck in einer Pfanne auslassen, Schinken dazugeben und anrösten. Die Gemüse ebenfalls in der gleichen Pfanne mitanrösten, würzen, beiseite stellen und überkühlen lassen.

Inzwischen den Couscous mit den zerschlagenen Eiern und den Gewürzen vermengen, den geriebenen Käse dazugeben und die überkühlte Schinkenpfanne untermischen. Mit den Bröseln eine Bindung erzeugen.

Kurz ruhen lassen.

Anschließend in einer mäßig heißen Pfanne den zu Laibchen geformten Couscous goldgelb ausbacken.

Mit einem Kräuterdip und grünem Salat servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1394-Pikante-Couscous-Laibchen.html>

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