

Couscous Pilz Auflauf



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Frische Pilze	300 g
Couscous	1 Tasse(n) / Glas
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

1. zwiebel und bilze klein schneiden und in einer beschichteten pfanne braten.
2. couscous in eine auflaufform geben und mit 2 tassen heissen wasser bedecken und einziehen lassen
3. gemuese begeben, joghurt untergeben und mit salz und pfeffer abschmecken
4. im rohr bei 250 grad ueberbacken bis der auflauf eine kruste bildet
5. mit geschnittener petersilie bestreuen

schmeckt super zu salat :0)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-885-Couscous-Pilz-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at