BUNTES COUSCOUS



Menù-Zutaten

130 g Èmazzancolle - MJ1

210 g Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X

360 g Cous cous (Couscous) - RU0

q.b. Curry in polvere - 1791

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Basilikum

n.B. Curry

120 g Tiefkühlerbsen

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Ein paar Tropfen Öl zum Couscous geben und es mit der gleichen Menge Wasser, das mit Curry und Salz gewürzt wird, quellen lassen. Die Erbsen in reichlich Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Paprikastücke abgießen und würfelig schneiden. Alle Zutaten mit dem gequollenen Couscous vermischen. Mit nativem Olivenöl extra und Salz abschmecken. In eine flache Schüssel geben und mit Minzblättern garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)