

## 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.