

COUS COUS MIT ÈMAREMIX



Chef: Leonardo Pellaiani

Menù-Zutaten

20 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)
 - Z91
 420 g + 180 ml di liquido Èmaremix - MZ1
 80 g Cous cous (Couscous) - RU0
 n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
 Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit
 Safran) - B90

Zutaten

40 ml Wasser
 30 g Zucchini
 30 g Rote und grüne Paprikaschoten
 30 g Frische Auberginen
 Salz
 Petersilie
 Zucchinistreifen
 30 g Karotten
 Zitronenspalte
 Pfeffer
 Knoblauch

Zubereitung

Wir geben das Wasser und Flüssigkeit vom Èmaremix in eine Pfanne. Ideal für Pastagerichte und Risottos. Die Flüssigkeiten aromatisieren wir mit der Zubereitung mit Safran. Um das Couscous besser aufzulockern, geben wir etwas Öl dazu und lassen es anschließend mit Wasser quellen. Dazu erhitzen wir das Wasser in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle. Wir lassen das Couscous einige Minuten lang quellen. In eine andere Pfanne geben wir etwas natives Olivenöl extra, das mit Knoblauch aromatisiert wird. Wir erhitzen das Öl und geben das Gemüse dazu. Paprika, Zucchini, Auberginen und zuletzt die Karotten. Je nach Belieben kann das Gemüse auch roh sein. Mit ein wenig Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas gehackter Petersilie lassen wir das Gemüse dünsten. Zum fertig gedünsteten Gemüse geben wir die entsteinten italienischen Oliven und das Èmaremix dazu. Zuletzt geben wir noch das Couscous dazu und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab... Wir geben das Couscous auf einen Teller und garnieren es mit frischem Gemüse. Zum Garnieren verwenden wir einen Stängel Petersilie und eine Zitronenspalte. Noch ein paar Tropfen natives Olivenöl extra und unser Gericht ist fertig.