COUS COUS MIT ÈMAREMIX



Chef: Leonardo Pellacani

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 émaremix 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 émaremix 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.

© 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)