

## 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 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.