

## COUS COUS MIT ÈMAREMIX



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Menù-Zutaten

20 g Olive Nostrale 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.