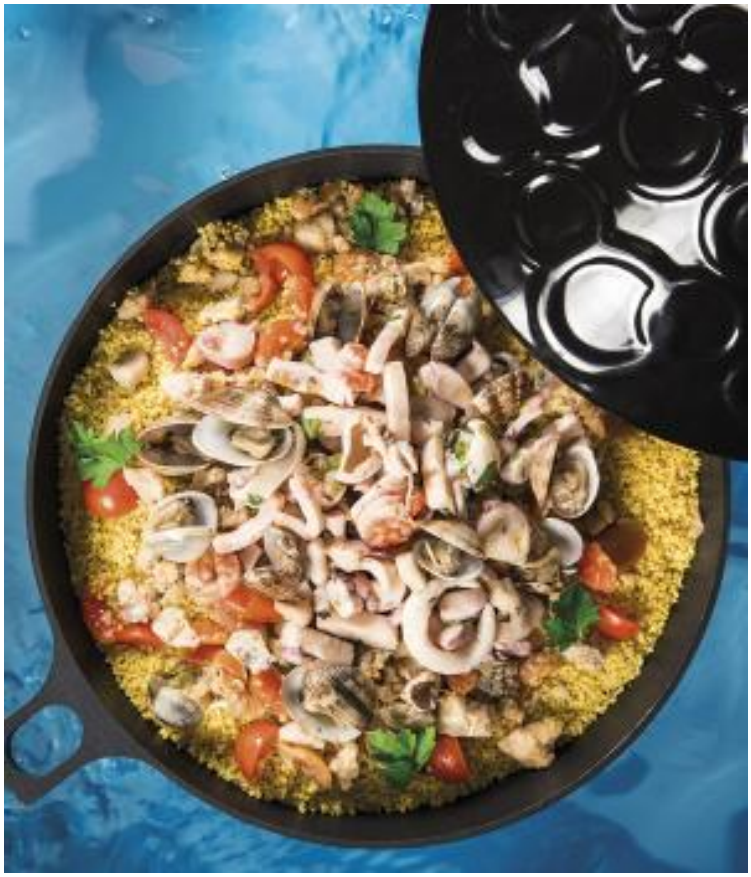
MEERESCOUSCOUS



Menù-Zutaten

1 confezione Èmaremix - MZ1

250 g Cous cous (Couscous) - RU0

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

100 g Frische Datteltomaten

n.B. Petersilie

20 g Curry

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Knoblauch

150 g Venusmuscheln

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Couscous in eine große Schüssel geben. 250 ml Èmaremix-Flüssigkeit in der Mikrowelle erwärmen, die Gewürzmischung bestehend aus Curry, Salz, Pfeffer und natives Olivenöl extra hinzufügen und über den Cous Cous gießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Cous Cous mit der Èscorfano-Sauce würzen, die zuvor mit einem Teil der Flüssigkeit, dem Öl und dem Knoblauch kurz angerührt wurde. Gut mischen und die Mischung in eine Auflaufform geben. Mit Èmaremix, den in Öl und Knoblauch gebratenen Venusmuscheln, Petersilie und frischen Datteltomaten ergänzen. Der Couscous schmeckt sowohl kalt als auch lauwarm hervorragend.

© 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)