PAPRIKAGULASCH MIT COUSCOUS UND ENDIVIE

Menù-Zutaten

140 g Goulasch (Gulasch) - SG1

60 g Cous cous (Couscous) - RU0

60 g Scarola brasata (Geschmorte Endivie) - ZH0K

q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Wasser n

n.B. gemischte Sprossen

n.B. frische Petersilie

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Das Wasser mit einer Prise Salz in der Mikrowelle erhitzen, dann das Paprikapulver einstreuen und das Couscous damit übergießen. Zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Das Couscous mit der Gabel auflockern und etwas frische Petersilie dazugeben. Das Gulasch etwa 2 Minuten und die geschmorte Endivie etwa 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen. Das Couscous 30 Sekunden in der Mikrowelle aufwärmen und mit dem Reisformer auf den Teller setzen. Das Gulasch und die Endivie daneben anrichten. Mit Sprossen und etwas rohem Öl garnieren.

© 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)