TRIO VOM COUSCOUS

Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

360 g Èmaremix - MZ1

540 g Cous cous (Couscous) - RU0

60 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

60 g Pesto alla genovese - BY1X

60 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

120 g frische Sahne

Krause Petersilie

60 g streichfähiger Käse

Zubereitung

Zubereitung

In einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung 90 ml Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Einen Esslöffel Öl hinzugeben und den Couscous einstreuen. Dabei so lange mit einer Gabel umrühren, bis das ganze Wasser aufgenommen wurde. Vom Herd nehmen, einen Deckel aufsetzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Couscous mit einer Gabel umrühren und auflockern, und in drei gleiche Mengen teilen. Dann drei Würzen für den Couscous zubereiten: eine mit Pesto alla Genovese, vermischt mit dem streichfähigen Käse, eine mit der Safranzubereitung und frischer Sahne, und die dritte mit der Creme mit rotem Paprika. Mit Hilfe eines runden Teigausstechers für jede der zubereiteten Würzen, die mit einem Teil des Couscous vermischt wurden, einen Zylinder formen. Den Couscous jeweils mit Èmaremix anrichten und mit krauser Petersilie garnieren. Mit einem Schuss nativem Olivenöl servieren.

Tipps von unserem Chefkoch

Für eine vegetarische Version des Rezepts den Meeresfrüchtesalat durch das Antipasto „Gitano“ von Menù und etwas gehobelten Asiago-Käse von Menù ersetzen.

© 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)