

## Couscous mit Gemüse

### Alternative zu Reis oder Nudeln

**2 Personen**

125 g	Couscous
50 g	Zuckerschoten
1	mittelgroße Möhre
1/2	Kohlrabiknolle (100 g)
1	Frühlingszwiebel
50 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
1 EL	Pflanzenöl
Petersilie nach Belieben	
Pfeffer und Salz	
	Rosenpaprika
	Mandelblättchen



125 g Couscous mit 190 ml Wasser zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und 5 - 10 Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel 1 EL Butter und 1 EL Öl unterrühren. Warm stellen.

Möhren und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden, Zuckerschoten von evtl. Fäden befreien und waschen, Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in Öl andünsten und mit knapp 50 ml Gemüsebrühe aufgießen, bei geringer Hitze in 5 Minuten fertig garen, pfeffern, salzen und mit Rosenpaprika würzen.

Aus dem Couscous einen Ring formen und das Gemüse in der Mitte anrichten, mit Mandelblättchen und Petersilie bestreuen.

Das Gemüse für dieses Gericht kann nach Belieben und Saison variiert und auch mit einem Schuß Sahne angereichert werden.

Zubereitungszeit 30 Min.  
vegetarisch