COUSCOUS MIT KRÄUTERN UND GARDEN GOURMET MERGUEZ

2 PORTIONEN | 35 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Merguez

150 g Couscous

2 Esslöffel natives Olivenöl extra

1 kleiner Bund Petersilie

3 Zweige Minze

1 Zitrone

Pfeffer und Salz

1 rote Zwiebel

250 g Cherry Tomaten

100g Kichererbsen

4 Esslöffel veganer Joghurt

Dieses Rezept ist perfekt für alle, die eine herzhafte, geschmackvolle Mahlzeit suchen, die einfach zuzubereiten ist und garantiert beeindruckt.

ZUBEREITUNG

1. Couscous zubereiten

Etwa 1/2 L Wasser zum Kochen bringen. Petersilie und Minze fein hacken. Den Couscous in eine Schüssel geben, mit ein paar Esslöffeln Olivenöl vermengen und das kochende Wasser über den Couscous giessen, bis er knapp unter Wasser ist.

2. Couscous kochen

Den Couscous ca. 10 Minuten stehen lassen. Danach mit einer Gabel auflockern und die Zitrone darüber reiben. Die fein gehackten Kräuter unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung der Joghurtsauce

Den Joghurt mit der gehackten Minze vermischen und Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen.

4. Merguez kochen

Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren und die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Merguez nach Packungsanweisung anbraten und aus der Pfanne nehmen.

5. Gemüse kochen

Die Zwiebel im restlichen Öl anbraten und die Kichererbsen dazugeben. Kurz anbraten, dann die Tomaten dazugeben und anbraten. Die Merguez dazugeben und erhitzen.

6. Servieren und geniessen!

Den Couscous mit Merguez, Tomaten und Joghurtsauce servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE