

Couscous mit geröstetem Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Couscous – 2 Zwiebeln – 300 ml Gemüsebrühe – 1 EL Olivenöl – 2-3 Fleischtomaten – 1 Staudensellerie – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Couscous mit etwas Gemüsebrühe oder Salz in eine Schüssel geben und die kochende Gemüsebrühe zugeben. Zugedeckt etwa 10 Minuten quellen lassen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Staudensellerie putzen, das obere und untere Ende entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Tomaten grob würfeln
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Staudensellerie zugeben und unter Rühren anbraten
- Die Tomaten untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei milder Hitze köcheln lassen bis der Staudensellerie gar ist

Wir wünschen guten Appetit!

