



GESCHNETZELTES MIT COUSCOUS-RÖSTI

COUSCOUS & BULGUR | STÄRKEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

- 400 g Müller's Mühle Couscous
- 2 EL Müller's Mühle Kartoffelmehl
- 800 ml Brühe
- 400 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 40 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 500 g Putengeschnetzeltes
- 4 EL Pflanzenöl
- 4 cl Weißwein
- 1 Ei
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 80 g Crème fraîche

Produktempfehlungen



KARTOFFELMEHL



COUSCOUS

Zubereitungen

Couscous nach Packungsanweisung, aber mit ca. 400 ml Brühe zubereiten. Kräuterseitlinge putzen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln.

Geschnetzeltes waschen, trocken tupfen und in 2 EL erhitztem Öl anbraten. Kräuterseitlinge und Schalotten dazugeben und ebenfalls anbraten. Restliche Brühe und Wein angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen.

Couscous mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Ei und Stärke vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen, erhitzten Öl zu kleinen goldbraunen Rösti braten. Geschnetzeltes mit Crème fraîche verfeinern, evtl. mit Saucenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und Kräutern verfeinern. Mit Rösti auf Teller anrichten, nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten