



COUSCOUS-PFANNE

COUSCOUS & BULGUR | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

1/2 Packung Müller's Mühle CousCous
1 TL Thymianblättchen
1 EL Salzmandeln
6 EL Olivenöl
30 g geriebener Pecorino
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
150 g Schmand
2 EL Schnittlauchröllchen
400 g Schweineschnitzel
250 g kleine Champignons
60 g Frühstücksbacon

Produktempfehlungen



COUSCOUS

Zubereitungen

Thymian, Mandeln, 4 EL Öl und Pecorino pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Dip Schmand und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. CousCous mit 250 ml leicht gesalzenem, kochendem Wasser vermischen und ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Schnitzel trocken tupfen, in Streifen schneiden, im restlichen erhitzten Öl anbraten und herausnehmen. Champignons putzen und vierteln. Bacon in Stücke schneiden, in das verbliebene Bratfett geben, knusprig braten und ebenfalls herausnehmen. Champignons in das Bratfett geben und auch anbraten. Bohnen waschen, putzen, in Salzwasser ca. 8-10 Minuten nicht zu weich garen, abtropfen lassen und dabei 100 ml Kochwasser auffangen. Kochwasser mit Thymianöl vermischen. Schnitzel, CousCous, Bohnen und Champignons vermischen, auf Teller anrichten und mit einem Topping aus Bacon und Thymianöl servieren. Den Schnittlauchschild dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten