



COUSCOUS MIT LAMMFLEISCH

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



Zutaten (Für 4 Personen)

500 g Müller's Mühle CousCous

500 g Lammfleisch

2 Zwiebeln

3 Tomaten

1 Zimtstange

Salz und Pfeffer

2 Zucchini

400 g Kürbisfleisch

Produktempfehlungen



COUSCOUS

Zubereitungen

Fleisch in große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln. Tomaten enthäuten und würfeln. Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Zimtstange, 1 TL Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Mit kochendem Wasser bedecken, alles zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Zucchini waschen, putzen und würfeln. Das Kürbisfleisch in breite Streifen schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und ca. 15-20 Min. mitkochen. Den CousCous nach Packungsanweisung zubereiten. Auf einer Platte zu einem spitzen Kegel häufen. Fleisch und Gemüse dekorativ rundherum legen. Mit Korianderblätter dekorieren und servieren.