



Gebratener Couscous mit Harissa und Champignons

Gebraten ist etwas übertrieben, der Couscous wird nur kurz angeröstet und wird so nur leicht knusprig. Er wird zurückhaltend mit Harissa, der scharfen marokkanischen Gewürzpaste gewürzt, das macht ihn eher aromatisch als scharf. Mit wenig mitgerösteter Zwiebel, Pinienkernen und Sultaninen bekommt das einfache Gericht eine leicht maghrebinische Note. Dazu sind kleine Tomätchen und mit reichlich Rosmarin gewürzte Champignons aus dem Ofen eine gute und schmackhafte Ergänzung.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Couscous
1,8dl	Gemüsebouillon
1Tl	Harissa
30g	Zwiebel
1El	Sultaninen
1El	Pinienkerne
8	Champignons
6	kleine Piccadilly-Tomaten
1-2	Zweige frischer Rosmarin
1Tl	Kräutersalz
	Olivenöl

Zubereitung

Bouillon mit Harissa aufkochen, Couscous einrühren, Deckel aufsetzen, die Pfanne von der Kochplatte ziehen und 20 Minuten quellen lassen. Nach Belieben mit Harissa abschmecken.

Champignons ohne Wasser putzen und die Schäfte herausdrehen. Rosmarin mit dem Wiegemesser sehr fein hacken, mit einem leicht gehäuften TL Kräutersalz und 2 El Olivenöl vermischen. Champignons damit einpinseln und reichlich Marinade in die

Pilzhüte geben.

Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln und die Champignons hineinlegen. Tomätchen halbieren, mit Kräutersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln und zu den Champignons legen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten gratinieren.

Zwiebel hacken und zusammen mit den Pinienkernen und Sultaninen in mässig heissem Olivenöl 2-3 Minuten dünsten. Couscous zugeben und 5-6 Minuten anrösten. Dabei ein paar Mal aufmischen.

Couscous anrichten, die Champignons und Tomätchen darauflegen.





