



## Couscous-Suppe mit Tomaten und Zucchini

Couscous kennt man vor allem als Beilage zu geschmorten Fleisch- oder Gemüsegerichten aus dem Maghreb und dem Nahen Osten. Eine Suppe mit Couscous, Tomaten und Zucchini zubereitet und dezent mit Harissa gewürzt ist ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht mit einer anregenden, aber nicht übermäßigen Schärfe. Sie ist schnell zubereitet verführt den Gaumen mit vielen Aromen - ideal für einen guten Suppenznacht.

### Zutaten (2 Portionen)

1El	Olivenöl
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Tomatenpüree
2	Tomaten ca. 200g
6dl	Gemüsebouillon
1-2Tl	Harissa
100g	Zucchini
80g	Couscous
	Petersilie zum garnieren

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Tomaten zu Schnitzen schneiden, die Kerne herauschaben und das Fruchtfleisch zu kleinen Würfeln schneiden. Zucchini zu Würfeln schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten. Tomatenpüree zugeben, verrühren und mitdünsten bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film bildet.

Tomatenwürfel zugeben und kurz mitdünsten. 1Tl Harissa zugeben und vermischen.

Gemüsebouillon zugiessen und aufkochen. Couscous und Zucchini zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Harissa und Salz nachwürzen.

Suppe anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.





