

Couscous mit Hello Dukkah-Gemüse dazu Hirtenkäse und Joghurtdip

Viel Gemüse Vegetarisch Thermomix kocht • 700 kcal • Tag 5 kochen

6



Couscous



Paprika multicolor



Zucchini



Karotte



Tomate



Hirtenkäse



Sahnejoghurt



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Minze



Petersilie



Gewürzmischung
„Hello Dukkah“



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 3 kleine Schüsseln und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Couscous 15)	150 g	200 g	300 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	1	2
Zucchini DE NL ES MA IT	1	2	2
Karotte DE	2	3	4
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	2
Minze/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Dukkah“ 3) 9)	2 g	4 g	4 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 810 g)
Brennwert	362 kJ/86 kcal	2930 kJ/700 kcal
Fett	3,5 g	28,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	9 g
Kohlenhydrate	9,9 g	79,8 g
– davon Zucker	3,2 g	25,7 g
Eiweiß	3,5 g	28 g
Salz	0,34 g	2,76 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien **BE:** Belgien **PL:** Polen **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Couscous zubereiten

Petersilien- und **Minzblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren, beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g **[15 g | 20 g] Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Couscous** in eine große Schüssel geben und **Gemüse** vorbereiten.



Salat & Dip

1 [2 | 2] **Zitronenspalte** in eine große Schüssel pressen und mit 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren. **Tomaten** hineingeben und marinieren.

Joghurt in einer weiteren kleinen Schüssel mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Vorbereiten

250 g **[375 g | 500 g] Wasser*** und **Gemüsebrühe** in den Mixtopf zugeben und **3 Min. [4 Min. | 5 Min.]/100 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Paprika** halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Karotten schälen und schräg in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden.

Heiße **Brühe** über den **Couscous** gießen, abgedeckt quellen lassen und mit dem Rezept fortfahren.



Zucchini braten

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl*** auf mittlerer Stufe erwärmen und **Zucchinihalbmonde** darin goldbraun braten.

Rührhauplatz aus dem Mixtopf entfernen (**Achtung: heiß!**).

Gemüse aus dem Mixtopf in die Pfanne zugeben, mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Gemüse dünsten

Rührhauplatz in den Mixtopf einsetzen.

Karottenscheiben, **Paprikastreifen**, „Hello Dukkah“, und 15 g **[25 g | 30 g] Öl*** zugeben und **18 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Tomaten** halbieren und in 1 cm Würfel schneiden.

Zitrone in 4 [4 | 8] Spalten schneiden und mit dem Rezept fortfahren.



Anrichten

Couscous mit einer Gabel ein wenig auflockern, zwei Drittel der zerkleinerten **Kräuter** zugeben und unterheben.

Couscous auf Teller verteilen. **Gemüse** darauf anrichten. **Hirtenkäse** mit den Händen grob darüber zerbröseln und mit **Tomatensalat** toppen.

Restliche **Kräuter** darüberstreuen und mit **Joghurtdip** genießen.

Guten Appetit!