

Marokkanische Wurst-Pfanne mit Merquez, Couscous, Bohnen

Für zwei Personen

Für die Wurstpfanne:

| | | |
|---------------------|------------------|-------------------------------|
| 100 g Couscous | 4 kleine Merquez | 150 g grüne Bohnen |
| 150 g Kirschtomaten | 1 rote Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 rote Paprika | 1 Zitrone | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| 1 EL Harissapaste | 2 EL Olivenöl | |

Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Bohnen kurz blanchieren. Das Bohnenwasser aufbewahren.

Danach den Couscous ansetzen. Hierfür eine rote Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Paprika schälen und würfeln. In einem EL Olivenöl anschwitzen. Couscous anschließend dazugeben.

150 ml Bohnenwasser über den Couscous gießen und ausquellen lassen.

Couscous mit Harissapaste würzen. Petersilie hacken und unterrühren. Etwas Zitronenabrieb dazugeben.

Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren. Merquez schneiden und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel circa 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend die blanchierten Bohnen unterheben. Alles zusammen mit mittig angerichtetem Couscous anrichten.

Wer es nicht so salzig mag, kann beim Couscous durchaus auf das Bohnenwasser verzichten.? Ebenso gut kann heißes Wasser verwendet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. September 2018