



Garnelen-Perlencouscous-Eintopf

mit Fenchel und Mandel-Minze-Pesto



ca. 30min



3-4 Personen

Mit diesem Eintopf wirst du nicht nur in geschmacklicher, sondern auch in ästhetischer Hinsicht die volle Punktzahl einheimsen: In der feinen Brühe mit Sellerie und Fenchel machen sich die hübschen Weizenkügelchen besonders gut. Pinke Garnelen und grün leuchtende Pestokleckse, die du aus gerösteten Mandeln, frischer Minze, Zitrone und würzigem Käse zauberst, sind fast zu schön zum Verspeisen. Aber nur fast!

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Fenchelknollen
- 2 Karotten
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 400g Perlencouscous ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Minze
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen Garnelen ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 885kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 97.9g, Eiweiß 32.8g



4. Eintopf köcheln

2. Gemüse garen

5. Pesto pürrieren

3. Mandeln anrösten

6. Garnelen garen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**