



Schweinesteakstreifen auf Couscoussalat

mit Roter Bete und Rauchmandeln



ca. 20min



2 Portionen

Schon mal Rauchmandeln gegessen? Nein? Dann wird es höchste Zeit! Das rauchige Aroma passt nämlich überraschend gut zu den knackigen Kernen, die sich unter anderem als Fernsehsnack super eignen. Wir toppen damit heute unseren lecker-frischen Couscoussalat, der mit (fast) allen Farben des Regenbogens aufwartet. Neben den Rauchmandeln sind auch die Schweinesteakstreifen ein wahrer Hingucker - oder doch eher ein Hinschmecker?

- 1 unbehandelte Orange
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schweinerückensteaks
- 1 Lauchzwiebel
- 150g Bio-Vollkorncouscous ¹
- 1 Karotte
- 1 Rote Bete
- 25g Rauchmandeln ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 840kcal, Fett 36.2g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 42.1g



Die **Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und reiben oder sehr fein würfeln. Den **Knoblauch** mit dem **Orangensaft**, 3EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm breite Streifen schneiden und mit der **½ der Marinade** vermengen. Den **grünen** und **weißen Teil** der **Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden.



In einem kleinen Topf 300ml leicht
 gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
 Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous**
 und die **weißen Lauchzwiebelringe** in das
 kochende Wasser rühren und abgedeckt 6-
 8Min. quellen lassen.



Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne ohne zusätzliches Öl bei mittlerer bis starker Hitze in 5–6 Min. rundum goldbraun anbraten. Die **Karotte** und die **Rote Bete** ggf. schälen und grob reiben. Die **Mandeln** grob hacken.



Die **Karotten** mit der **Roten Bete**, den **grünen Lauchzwiebelringen** und der **restlichen Marinade** vermengen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und unter das **Gemüse** heben. Die **Steakstreifen** auf dem **Salat** anrichten und den **Couscoussalat** mit den **Mandeln** und dem **Orangenabrieb** bestreut servieren.



Salat ist nicht gleich Salat, denn so bunt und abwechslungsreich wie Salate sind nur wenige Gerichte. Okay, in Sachen Farbe sind wir mit unserer Couscouskreation schon ziemlich gut dabei, aber manchmal ist mehr einfach doch mehr. Also, falls noch etwas vergessenes Gemüse im Kühlschrank schlummert: einfach würfeln oder reiben und rein in den Salat. Guten Appetit!