



RS-KF Würzige Salsiccia in Perlencouscous

mit zitronigem Röstbrokkoli



ca. 30min



3-4 Personen

Gibt es heute Risotto? Könnte man meinen, aber was hier auf unseren Tellern duftet, ist kein Reis, sondern Perlencouscous, der mit Salsiccia, Zwiebeln und Tomaten im Topf gekuschelt hat. Das satte Grün kommt vom Brokkoli, der es sich im Ofen gemütlich gemacht hat, und von ein paar frischen Basilikumblättchen mit feinem, unverwechselbarem Aroma. Na dann, an die Gabeln, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 20g Basilikum
- 4 Schweinswürste
- 4 Tomaten
- 400g Bio-Perlencouscous¹
- 1 großer Brokkoli
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- 15ml Olivenöl
- 20ml Balsamicoessig²

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 31.8g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe ebenfalls schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Basilikumblätter** von den **Stängeln** zupfen und beiseitelegen, die **Stängel** fein schneiden.



4. Brokkoli zubereiten

Währenddessen den **Brokkoli** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.. Den **Brokkoli** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit dem **Zitronensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 10-12Min. backen, bis er gar ist.



2. Salsiccia anbraten

Die **Salsiccia** aus der Pelle drücken und in 1-2cm große Stücke schneiden, dann in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis sie zu bräunen beginnt. Auf mittlerer Hitze reduzieren und die **Zwiebeln**, den Knoblauch und die **Basilikumstängel** zugeben. Weitere 2-3Min. braten, dabei gelegentlich umrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Perlencouscous** mit dem **Zitronenabrieb** und Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumblätter** in dünne Streifen schneiden (siehe Schritt 6). Den **Perlencouscous** mit dem **Brokkoli** anrichten und mit den **Basilikumblättern** garniert servieren.



3. Perlencouscous kochen

Währenddessen die **Tomaten** in 2-3cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. In den Topf geben und 4-5Min. braten, bis die **Tomaten** weich werden. Den **Perlencouscous** ca. 1Min. einrühren, dann 800ml Wasser, 4TL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 13-15Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Chiffonade

Die dünnen Basilikumstreifen heißen in der Fachsprache „Chiffonade“ und es gibt einen Trick, wie sie besonders gut gelingen: Man legt mehrere Basilikumblätter zu einem Stapel aufeinander und rollt diesen Stapel dann längs auf. Den gerollten Stapel schneidet man mit einem scharfen Messer quer in feine Röllchen und erhält daraus die gewünschten Streifen, wenn die Röllchen sich wieder entfalten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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