



RS-KF Würzige Salsiccia in Perlencouscous

mit zitronigem Röstbrokkoli



ca. 30min



2 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

- 1 rote Zwiebel
- 10g Basilikum
- 2 Schweinswürste
- 2 Tomaten
- 200g Bio-Perlencouscous¹
- 1 großer Brokkoli
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig²

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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 813kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 35.8g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** 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 und die **Schale** der **½ der Zitrone** abreiben und diese Hälfte auspressen. Die andere Hälfte wird für dieses Rezept nicht benötigt. 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 mittelgroßen 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. Den **Perlencouscous** mit dem **Brokkoli** anrichten und mit den **Basilikumblättern** garniert servieren. Nach Wunsch **Zitronenspalten** dazu reichen.



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 400ml Wasser, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 13-15Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Risotto-Perlen

Das Gericht erinnert in seiner Machart ein bisschen an Risotto, daher haben wir für Weinliebhaber folgenden Vorschlag: Die Zwiebeln mit 50-60ml trockenem Rotwein ablöschen und den Alkohol ca. 2Min. verkochen lassen, bevor die Tomaten zugefügt werden. Bei dieser Variante sollte der Balsamicoessig weggelassen werden.

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**