



Kürbis mit Greek White und Rauchmandeln

auf würzigem Perlencouscous mediterrane Art



ca. 40min



3-4 Personen

Mediterrane Küche gefällig? Dann haben wir heute ein ganz feines Gericht für dich: Würzige Kürbisspalten werden im Ofen gebacken und vermischen sich mit gebröseltem Greek White und knackigen Rauchmandeln zu einer wahrhaften Köstlichkeit. Diese geniale Kombination macht es sich auf Perlencouscous mit Auberginen-Oliven-Sauce so richtig schön gemütlich. Süperbe Leistung!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 400g Bio-Perlencouscous ¹
- 50g Rauchmandeln ²
- 300g Violife Greek White
- 2 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1021kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 112.3g, Eiweiß 17.9g



1. Kürbisse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren und das Innere mit einem Löffel herausschaben. Die **Kürbishälften** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



4. Garnitur vorbereiten

Die **Rauchmandeln** grob hacken. Den **Greek White** mit den Fingern zerbröseln. Wenn der **Perlencouscous** gar ist, die **Auberginen-Oliven-Sauce** einrühren und 2-3Min. durchwärmen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kürbisse backen

Die **Kürbisspalten** mit 3EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Im vorgeheizten Ofen 25-30Min. im Ofen backen, bis sie goldgelb und gabelart sind. Nach der Hälfte der Backzeit wenden und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



5. Anrichten & servieren

Die **Kürbisspalten** auf dem **Perlencouscous** anrichten und mit dem **Greek White** und den **Rauchmandeln** garniert servieren.



3. Couscous kochen

Den **Perlencouscous** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldgelb anrösten. 800ml Wasser und ½TL Salz in den Topf geben, aufkochen und den **Perlencouscous** abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Perlencouscous** gar ist.



6. Grün drauf

Kürbis und Perlencouscous strahlen auf deinem Teller in warmen Feuerfarben um die Wette. Willst du ein paar grüne Akzente setzen? Dann empfehlen wir frische Kräuter wie Petersilie, Dill oder Schnittlauch als fein geschnittene Garnitur.