



Pikanter Sambal-Grillkäse

auf Couscous-Gemüse-Salat



20-30min



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 300g Bio-Vollkorn Couscous ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Grillkäse ²
- 30g Sambal Badjak
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Gurken
- 2 Tomaten
- 10g Petersilie
- 25g Rauchmandeln ³
- 1 unbehandelte Orange

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

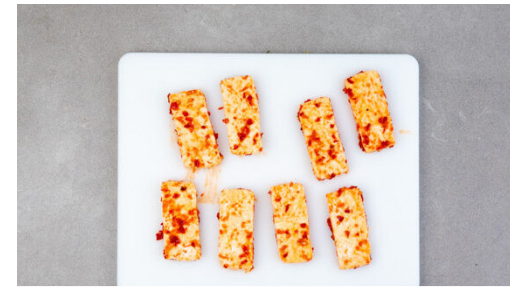
Nährwertangaben pro Portion

Energie 896kcal, Fett 44.8g,
Kohlenhydrate 83.9g, Eiweiß 39.5g



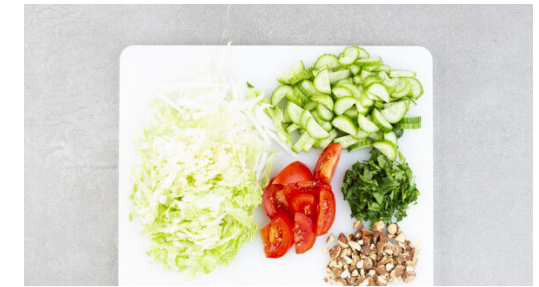
1. Couscous garen

In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Den **Couscous** mit der **½ der Schalotte** und dem **Brühgewürz** in das kochende Wasser geben und umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den **Couscous** abgedeckt 6–8Min. ohne Hitzezufuhr quellen lassen.



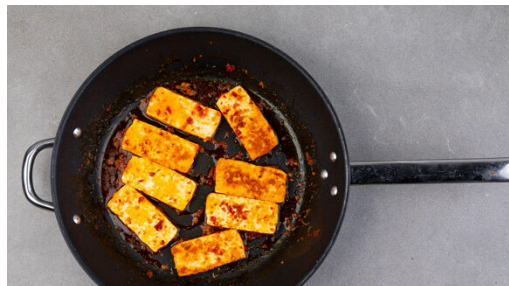
2. Käse vorbereiten

Den **Grillkäse** längs in dünne Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit einer dünnen Schicht **Sambal Badjak** bestreichen.



3. Zutaten vorbereiten

Den **Romanasalat** in feine Streifen schneiden. Die **Gurken** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Rauchmandeln** ebenfalls grob hacken.



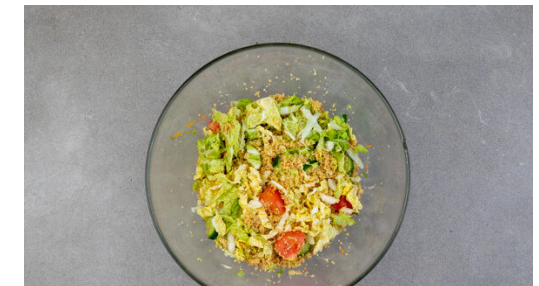
4. Käse braten

Den **Grillkäse** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1–2Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den **Grillkäse** quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden.



5. Dressing zubereiten

Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. **3–4EL Orangensaft** mit der **restlichen Schalotte**, der **½ der Petersilie**, 3EL Olivenöl, 3EL Essig und 1EL Honig oder Zucker zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann das **Dressing** auch mit einem Stabmixer pürieren.



6. Salat fertigstellen

Den **Couscous** mit dem **Romanasalat**, den **Gurken**, den **Tomaten**, **1TL Orangenschale** und **3EL Dressing** vermengen und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Grillkäse** auf dem **Couscous** anrichten, mit dem **restlichen Dressing**, der **restlichen Petersilie** und den **Rauchmandeln** garnieren und servieren.