



Panierter Mozzarella auf Perlencouscous

mit Gurke und getrockneten Tomaten



30-40min



4 Portionen

Der Mozzarella wird hier doppelt paniert und langsam in der Pfanne goldbraun und knusprig angebraten. Seufz! Ja, das ist wunderbar, versprochen! Dazu gibt es einen köstlichen Salat aus Perlencouscous, knackiger Gurke, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern, serviert auf fein-herbem Rucola. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Perlencouscous²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Gurken
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 10g Koriander & Minze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola
- 3 Mozzarellas³
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung⁴
- 2 Bio-Eier¹
- 100g Panko-Paniermehl²

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 36.4g,
Kohlenhydrate 43.9g, Eiweiß 23.2g



1. Perlencouscous kochen

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Knoblauch** 30Sek. mitbraten, dann den **Couscous** unterrühren und 2Min. anrösten. Mit 800ml heißem Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren und den **Couscous** abgedeckt bei mittlerer Hitze 10-12Min. köcheln lassen.



4. Mozzarellas panieren

Die **Mozzarellas** leicht auspressen und horizontal halbieren. Auf einem tiefen Teller 7EL Mehl mit **2TL Za'tar** sowie Salz und Pfeffer verrühren. Auf einem zweiten Teller die **Eier** verquirlen. Das **Paniermehl** auf einem dritten Teller mit Salz verrühren. Die **Mozzarellas** der Reihe nach in dem Mehl, im **Ei** und dem **Paniermehl** wenden. Diesen Vorgang mit **jedem Stück** wiederholen!

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Gemüse vorbereiten

Die **Gurken** längs halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **getrockneten Tomaten** fein schneiden. Die **Minze-** und die **Korianderblätter** abzupfen, **einige Blätter** für die **Garnitur** beiseitelegen, die **restlichen Blätter** fein schneiden. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



3. Salat zubereiten

Den **Rucola** ggf. verlesen. Den fertig gegarten **Couscous** mit den **Gurkenscheiben**, den **getrockneten Tomaten** und den **geschnittenen Kräutern** vermengen und den **Couscoussalat** mit **1-2EL Zitronensaft**, 1EL hellem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann auch mehr **Zitronensaft** verwenden.



5. Mozzarellas braten

Die doppelt panierten **Mozzarellastücke** in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 10-12Min. langsam goldbraun und knusprig anbraten. Nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden.



6. Anrichten und servieren

Den **Rucola** auf Teller verteilen und den **Couscoussalat** und die **Mozzarellastücke** darauf anrichten. Mit den **Zitronenspalten**, den **Minze-** und den **Korianderblättern** sowie dem **restlichen Za'atar nach Geschmack** garnieren und servieren.