MARLEY SPOON



Schawarma-Pilze und Za'atar-Kürbis

auf Cranberry-Perlencouscous mit Joghurtsauce

ca. 45min 6 Portionen

Was macht gute Laune? Richtig, leuchtende Farben und köstliche Aromen! Daher haben wir uns etwas Besonderes einfallen lassen: nussiger Hokkaidokürbis, sanft im Ofen geröstet, schmiegt sich an leckere Schawarma-Pilze, die kurz mit fruchtiger Tomate schmurgeln durften. Serviert wird der Schmaus mit würzigem Perlencouscous, der mit Cranberrys verfeinert wurde. Zum Schluss noch einen Klecks Joghurtsauce, und fertig ist das Mahl!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 600g Bio-Perlencouscous [1]
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [3]
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Becher Joghurt [2]
- 3 Tomaten
- 6 Pck. vegane Schawarma-Pilze [4]
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 24.0g



1. Kürbisse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 800ml Wasser mit dem **Brühgewürz** für den **Perlencouscous** zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, die Fasern und Kerne mit einem Löffel herausschaben und das **Fruchtfleisch** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden.



2. Kürbis rösten

Die **Kürbisspalten** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, jeweils mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 20Min. im Ofen rösten. Dann wenden und die **Kürbisspalten** jeweils mit der **½ der Gewürzmischung** bestreuen und mit ½EL Olivenöl beträufeln. Die Position der Bleche tauschen und die **Kürbisspalten** noch 5–10Min. goldgelb und gar rösten.



3. Perlencouscous kochen

Den **Perlencouscous** in die kochende **Brühe** rühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8–10Min. sanft köcheln lassen, bis die **Brühe** aufgesaugt und der **Perlencouscous** gar ist. Vom Herd nehmen und die **Cranberrys** unterrühren. Bis zum Servieren abgedeckt beiseitestellen.



4. Joghurtsauce anrühren

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pilze erwärmen

Die **Tomaten** grob würfeln und mit den **Pilzen** und 4EL Wasser in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 3–5Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Kürbisspalten** und die **Pilz-Tomaten-Mischung** mit dem **Perlencouscous** anrichten. Nach Belieben mit der **Joghurtsauce** beträufeln und mit der **Petersilie** garniert servieren.

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**