SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kirschcouscous | Waldpilze | Cherry Chipotle Rub

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

100 ml Kirschsaft

50 g Couscous

100 g Heidelbeeren

5 g Olivenöl

1 Granatapfel

250 g Gemischte Pilze geputzt

Messerspitze(n) Salz

3 g Cherry Chipotle Rub

1 Trevisano

ZUBEREITUNG

1. Den Kirschsaft über den Couscous gießen und mit den restlichen Zutaten vermischen und 20 - 30 Minuten quellen lassen. Dabei immer wieder mit einer Gabel umrühren und auflockern.

2. Den Granatapfel quer halbieren und mit einem Löffelrücken locker auf die Rück- und Außenseite des Granatapfels schlagen, dabei den Granatapfel über eine Schüssel halten und so die Kerne herausklopfen. Die Zwischenhäutchen entfernen und die Kerne mit Saft zum Couscous geben.

3. Die Pilze in etwas Butter kurz braten. Dann salzen und mit etwas Cherry Chipotle Rub bestreuen. Den Couscous anrichten, ein paar Blätter Trevisano hineinstecken und mit den noch warmen Pilzen servieren.

4. Dazu passt sehr gut frischer Liebstöckel!