

Tomaten - Couscous



Beilage zu Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 **Zwiebel**
- Olivenöl**
- 1 **Tomatenmark**
- Gemüsebouillon**
- Lorbeerblatt**
- 200 g **Couscous**
- 80 g **Cherrytomaten**
(oder Pellati Dose)
- Butter**
- Gewürze**
- Basilikum**

Vorbereiten

- a Zwiebel fein hacken
- b 4 dl Gemüsebouillon zubereiten
- c Cherrytomaten halbieren
- d 4-5 Basilikumblätter fein schneiden

Zubereiten

- e Fein gehackte Zwiebel mit 2 EL Olivenöl ca. 2 Minuten glasig dünsten.
- f 2 EL Tomatenmark dazugeben und gut vermischen und nochmals weiter dünsten.
- g 4 dl Gemüsebouillon und 1 Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen.
- h Die halbierten Cherrytomaten dazugeben und alles ca. 5 Minuten leise kochen lassen.
(Wenn es im Winter keine Tomaten gibt kann eine Pellati Dose verwendet werden)
- i 200 g Couscous dazugeben und von der Herdplatte nehmen.
- k Das Couscous ca. 5 Minuten quellen lassen.
- k 20 g Butter dazugeben und mit einer Gabel vermischen.
- l Würzen nach belieben mit etwas Salz oder Küchenkräuter.
- m Am Schluss den fein geschnittenen Basilikum dazugeben, nochmals gut vermischen und als Beilage servieren.