

# Geschnetzeltes mit Couscous

---



## Zutaten:

- § 4 EL Olivenöl
- § 1 Zwiebel, gehackt
- § 2 Knoblauchzehen, gehackt
- § 1 Aubergine, in Würfel geschnitten
- § 1 Zucchini, in Würfel geschnitten
- § 1 Paprika, in Streifen geschnitten
- § 250g DiWi Salamino, in Streifen geschnitten
- § Pfeffer, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Cumin (Kreuzkümmel)
- § 1 Tomate, in Würfel
- § 200g Couscous
- § 500ml Wasser
- § 2 geh. TL Streuwürze
- § Tomate und Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung:

- \* Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten.
- \* Auberginen, Zucchini und Paprika dazugeben und 10 Min. mitbraten.
- \* DiWi-Salamino-Streifen, Salz und Gewürze dazugeben und 5 Min. weiter braten.
- \* Tomate, Couscous, Wasser und Streuwürze gut einrühren,
- \* alles aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, auf einen Untersetzer stellen und zugedeckt 7 Min. quellen lassen.



## Serviervorschlag:

Auf einer großen Platte anrichten, mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

