

Couscous



Vorbereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Couscous*: 160 g
- Frische Peperoni: n. B.
- Garnelen: None
- Knoblauch: 1 Zehe
- Miesmuscheln: 200 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Thymian: n. B.
- Venusmuscheln: 100 g
- Zitronenschale: n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

None 100 g

Pomì - Pomodori Italiani di qualità

Vorbereitung

1. Den Fisch sorgfältig putzen und den Knoblauch mit der Peperoni mit etwas nativem Olivenöl extra und Zitronenschale in der Pfanne anschwitzen.
2. Die Miesmuscheln und die Venusmuscheln in die Pfanne geben und zugedeckt kochen, bis sie sich öffnen.
3. Die entstandene Brühe abgießen und die Muscheln aus ihren Schalen nehmen.
4. Die gefilterte Brühe auf hoher Flamme in einen Topf geben, den Couscous hinzufügen und gemäß Packungsanleitung kochen. Wenn nötig, den **Tomatensaft** und Wasser hinzu gießen.
5. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen dazu geben. Nach dem Ende der Garzeit mit nativem Olivenöl extra, Zitronenschale und frischem Thymian verfeinern.