



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 271

Perl couscous-Salat "Terre et Mer"



15 Minuten



10 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

400 g Muscheln in der Schale,
nach Wahl

1 Glas Weißwein

1 Knoblauchzehe, grob gehackt

 **2 EL kleine Kapern**

1 Stängel Stangensellerie,
in sehr feine Scheiben
geschnitten,
das Grün gehackt

100 g Chorizo, in Scheiben
geschnitten

100 g Perlcouscous

 **3 EL schwarze Oliven**

 **Olivenöl**

½ Zitrone, Abrieb und Saft

 **Salz, nach Geschmack**

 **schwarzer Pfeffer**

 **1 EL Bio Terre et Mer**

Rezept

Den Perlcouscous nach Packungsanweisung garen, abgießen und warmstellen.

Die Muscheln putzen.

Weißwein, ein Glas Wasser sowie Terre et Mer in einem Topf zum Kochen bringen. Knoblauch und Muscheln hinzufügen und alles leicht salzen. Die Muscheln bei geringer Hitze garziehen lassen.

Den gegarten Perlcouscous mit Kapern, Oliven, Stangensellerie samt Grün, Zitronenabrieb und Zitronensaft sowie 1-2 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eine Platte geben. Chorizo und Muscheln darauf anrichten und sofort lauwarm servieren.

Guten Appetit!