Pomito

Couscous



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Couscous*: 160 g
- Frische Peperoni: n. B.
- Garnelen:
- 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.

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 entstandende 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

None 100 g