

GEMÜSE-COUSCOUS GRATINIERT

Zutaten:

1 Schalotte, fein
geschnitten
100 g Couscous
1/4 l Gemüsebrühe
1 Zwiebel, fein
geschnitten
1 St. Staudensellerie,
gewürfelt
1 Fenchelknolle,
gewürfelt
1 Zucchini, gewürfelt
2 Tomaten, gewürfelt
1 Eigelb
100 ml Sahne
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer,
Olivenöl, Butter

Zubereitung:

Die Schalotte in Olivenöl anschwitzen, Couscous zugeben und gleich danach die Gemüsebrühe angießen. Einmal aufkochen und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Staudensellerie, Fenchel und Zucchini zugeben. Alles gut anrösten und zuletzt die Tomatenwürfel untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit dem Couscous mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen.

Eigelb mit Sahne verquirlen und den Parmesan untermischen. Über den Couscous geben und unter der Grillschlange gratinieren.