Kirschcouscous | Waldpilze | Cherry Chipotle Rub

Dauer:	40 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Topf
1	Schüssel

Gewürze & Zutaten:

100 ml	Kirschsaft
50 G	Couscous
100 G	Heidelbeeren
5 G	Olivenöl
1	Granatapfel
250 G	gemischte Pilze geputzt
Msp	Salz
3 G	Cherry Chipotle Rub
1	Trevisano

Zubereitung

1. Den Kirschsaft über den Couscous gießen und mit den restlichen Zutaten vermischen und 20 – 30 Minuten quellen lassen. Dabei immer wieder mit einer Gabel umrühren und auflockern.
2. Den Granatapfel quer halbieren und mit einem Löffelrücken locker auf die Rück- und Außenseite des Granatapfels schlagen, dabei den Granatapfel über eine Schüssel halten und so die Kerne herausklopfen. Die Zwischenhäutchen entfernen und die Kerne mit Saft zum Couscous geben.
3. Die Pilze in etwas Butter kurz braten. Dann salzen und mit etwas Cherry Chipotle Rub bestreuen. Den Couscous anrichten, ein paar Blätter Trevisano hineinstecken und mit den noch warmen Pilzen servieren.
4. Dazu passt sehr gut frischer Liebstöckel!

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim