

## Garnelen | Kokos-Limetten-Couscous | Zitronenpfeffer | Dukkah

Dauer: 25 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fisch

### Zutaten für 4 Personen:

#### Equipment:

min. 1 Topf  
min. 1 Pfanne

#### Gewürze & Zutaten:

8 – 12 Riesengarnelen geputzt  
150 g Couscous  
75 g Limettensaft  
75 g Kokosmilch  
1 kleine Chili  
5 g Zitronenpfeffer frisch gemörsert  
3 g Salz  
3 g Ras el Hanout  
2 Auberginen in 2 cm dicke Scheiben geschnitten  
etwas Olivenöl  
etwas Barbecue Salz  
etwas Dukkah  
1 Bund rote Minze gehackt  
1 Bund Koriander gehackt

## Zubereitung

### Für den Couscous

- 1 Die Flüssigkeit mit den Gewürzen einmal aufkochen und den Couscous hineingeben.
- 2 Vom Herd nehmen, ziehen lassen und dabei mit einer Gabel ständig auflockern. Das dauert etwa 10 Minuten.

### Für die Aubergine

- 1 Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Inzwischen die Auberginenscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf ein Blech legen.
- 2 Mit BBQ-Salz bestreuen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen backen.

---

3 Danach mit etwas Dukkah und frischer Minze bestreuen.

---

### **Für die Riesengarnelen**

---

1 Währenddessen die Riesengarnelen in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze braten.

---

2 Zum Schluss salzen. Die frischen Kräuter unter den Couscous heben und alles anrichten.

---

3 Dazu passt auch gut Avocado und ein Tomatensalat mit frischen (asiatischen) Kräutern.

---