



Gemüse-Couscous

mit Hofsalzlakenkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 dünne Stange Lauch
(Porree, geputzt und gewaschen)
- 1 Zucchini (geputzt und gewaschen)
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Frühlingszwiebringe
- 2-3 Prisen Chiliflocken
- Salz, Pfeffer
- 125 g Instant-Couscous
- 180 ml Gemüsebrühe
- Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Knoblauchzehe (geschält und fein gehackt)
- 1 EL Balsamico bianco
- 3 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Honig
- 200 g Hofkäse in Salzlake
- 1 Kästchen Kresse

Und so wird's gemacht:

Lauch und Zucchini in feine Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lauch, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Chiliflocken zugeben. Alles bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten unter Rühren andünsten, vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Couscous nach Packungsanweisung mit heißer Gemüsebrühe übergießen und ausquellen lassen. Couscous mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Limettensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl, Balsamico bianco, dem restlichen Limettensaft, Orangensaft und Honig vermischen. Salzlakenkäse grob würfeln oder zerbröseln. Kressesprossen abschneiden. Couscous, Gemüseemischung und Salzlakenkäse nacheinander in zwei Einmachgläser schichten, gleichmäßig mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kresse bestreut servieren.

*Und als süße Nachspeise gibt es **Schoko-Panna-Cotta mit Hofsaahne**: Für 2 Personen 400 ml Hofsaahne mit 2 EL Puderzucker und dem ausgeschabten Mark 1 Vanilleschote bei kleiner Hitze 6-8 Minuten köcheln lassen. 100 g grob gehackte Zartbitter-Schokolade untermischen, Topf vom Herd nehmen, Schokolade in der heißen Sahne schmelzen lassen. Schoko-Sahne etwas abkühlen lassen, kurz aufmixen, auf 2 Dessertgläser verteilen und im Kühlschrank in 3-4 Stunden festwerden lassen. Mit Beerenmark und frischen Beeren anrichten.*