

VEGETARISCH

Couscous mit gegrilltem Halloumi & Gemüse



35 Minuten / Leicht / Grillsaison

Wenn der Duft von gegrilltem Halloumi auf geröstete Paprika, Zucchini und Zitronencouscous trifft, wird aus einem einfachen Gericht ein mediterranes Erlebnis. Dieses Rezept vereint Textur und Tiefe: Der Halloumi ist außen goldbraun und innen zart schmelzend, das Gemüse knackig und der Couscous mit Zitronensaft, Olivenöl und frischen Kräutern perfekt abgeschmeckt. Ein ideales Sommergericht für alle, die auf Fleisch verzichten, aber auf Genuss nicht verzichten wollen – leicht, schnell und voller mediterraner Lebensfreude.

ZUTATEN:

250g Couscous
250ml Gemüsebrühe
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Frische Minze und Petersilie, fein gehackt
Salz & Pfeffer
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleine rote Zwiebel
250g Halloumi
Olivenöl
Tipp: Olivenöl mit Peperoncino

ZUBEREITUNG

Den Couscous in eine Schüssel geben und mit heißer Gemüsebrühe übergieße. Für 5 Minuten zugedeckt quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter unterheben. Und erstmal zur Seite stellen. Die Zucchini in Scheiben, die Paprika in Streifen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun braten. Den Halloumi in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls mit etwas Öl einpinseln und auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen, bis er schöne Grillstreifen bekommt. Den Couscous auf Tellern verteilen, Gemüse darauf drapieren, Halloumi obenauf legen. Mit Kräutern und optional einem Spritzer Olivenöl mit Peperoncino verfeinern.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Biancolilla Olivenöl extra vergine 500ml IT-BIO-018 von Barbara

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

