Rezept

Nudel-Couscous

Ein Rezept von Nudel-Couscous, am 26.04.2024

Zutaten

2	Gemüsezwiebeln
1 Bund	Koriandergrün
1 EL	Butter
	Salz
500 g	sehr dünne Fadennudeln (Vermicelles)
1 TL	schwarzer Sarawak-Pfeffer
1/2 Bund	glatte Petersilie
4	Täubchen (küchenfertig, je etwa 350 g)
1 EL	Olivenöl
1	Zimtstange
1 EL	Smen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Petersilie und das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.

2. Die Täubchen innen und außen waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.

3. In einem Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Die Täubchen mit den Zwiebeln, der Petersilie und dem Koriandergrün dazugeben und alles bei starker Hitze auf allen Seiten etwa 5 Min. anbraten. Mit Salz würzen.

4. Etwa 600 ml Wasser angießen und die Zimtstange dazugeben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Min. kochen lassen, eventuell zwischendurch etwas Wasser hinzufügen.

5. Etwa 20 Min. vor dem Ende der Garzeit in den unteren Teil des Couscoussier 2 l Wasser und 1 TL Salz gießen. Die Fadennudeln in den oberen Teil des Couscoussier geben und beide Teile zusammensetzen. Das Wasser zum Kochen bringen. Sobald Dampf aufsteigt, die Fadennudeln in weiteren 2 Min. garen.

6. Die Fadennudeln mit Smen aromatisieren und auf einer Servierplatte verteilen. Die Täubchen darauf anrichten mit zerstoßenem Pfeffer würzen und mit etwa ¼ l Brühe begießen. Übrige Brühe in einer Schüssel extra servieren.