

# Couscous-Laibchen

Die Couscous-Laibchen mit würzigem Käse sind rasch gebraten. Ein schmackhaftes Rezept für Liebhaber der vegetarischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Couscous</a>
200 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Bergkäse (oder Emmentaler gerieben)
1 EL	frische Petersilie
	Semmelbrösel
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
	Öl (zum Braten)

## Zubereitung

1. Für die **Couscous-Laibchen** den Couscous in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe kurz aufkochen über den Couscous gießen und zirka 10 Minuten quellen lassen.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, klein zerhacken und mit etwas Öl in einer Bratpfanne glasig andünsten, von der Herdplatte nehmen. Jetzt die Eier mit geriebenen Bergkäse in einer Schüssel verquirlen. Couscous, Zwiebeln, Knoblauch und fein gehackte, frische Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Je nach Konsistenz noch etwas Semmelbröseln untermengen. Die Masse zirka 10 Minuten ruhen lassen.

3. Aus der Masse Laibchen formen und in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.

## **Tipp**

Zu den gebratenen Couscous-Laibchen einen grünen Kopfsalat und einen Joghurt-Dip servieren.