

Zucchini-Tomaten-Couscous

Das Zucchini-Tomaten-Couscous ist im Nu zubereitet und schmeckt sehr köstlich. Das einfache und schnelle Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

0.5 Tassen	Couscous
0.5 Tassen	Wasser
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Knoblauch
0.5 Stk.	Zucchini (klein)
8 Stk.	Cocktailtomaten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Zucchini-Tomaten-Couscous** das Wasser etwas salzen und aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen, etwa 5 Minuten quellen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. Die Zucchini waschen und in geviertelte Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne glasig dünsten, Zucchini hinzugeben und anrösten. Zuletzt die Tomaten in die Pfanne geben und noch kurz mitbraten. Couscous dazugeben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Käseliebhaber können das Zucchini-Tomaten-Couscous noch mit Feta oder Hartkäse verfeinern.