Artikel vom 08.08.2023 · Ausgedruckt am 27.11.2026, 08:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lauwarmer-radieschen-couscous-mit-grillkaese

Lauwarmer Radieschen-Couscous mit Grillkäse



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Personen):
1 Bund große Radieschen,
1 Zehe Knoblauch,
1 Bio-Limette,
1,5 EL Butterschmalz,
1 EL Ahornsirup,
150 g Couscous,
4 Stiele Koriander,
250 g Halloumi,
4 EL Olivenöl,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung: Die Radieschen putzen und waschen, dann je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch und Ingwer schälen und halbieren, Limette waschen und vierteln. In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen lassen und die Radieschen bei mittlerer Hitze darin rundherum anbraten. Nach circa 5 Minuten Knoblauch, Ingwer und Limette zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten lassen. Inzwischen den Couscous nach Packungsanleitung zubereiten. Koriander waschen, Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Halloumi abtropfen lassen, quer auseinanderbrechen und in jeweils maximal 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit 2 EL Öl in einer zweiten Pfanne von beiden Seiten kross

braten und beiseite stellen. Aus den Radieschen den Knoblauch und Ingwer herausnehmen, die Limettenstücke ausdrücken und ebenfalls entfernen. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen, übriges Olivenöl zugeben und mit dem Couscous vermengen. Koriander unterheben und mit dem Grillkäse servieren.

Kathrin Fries