



# Couscous-Frikadelle mit fruchtiger Gemüsecreme

🕒 50–60 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

#### Für die Frikadellen

120 g	Couscous
2 Stk.	Jungzwiebeln
1 Stk.	Zucchini
4 Stk.	Möhren
45 g	Emmentaler gerieben
80 g	Maismehl
1 Stk.	Ei
1 EL	♦ Petersilie geschnitten
1 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
	Olivenöl zum Braten

#### Für die Gemüsecreme

2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Gelbe Paprika
1 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Milde Pfefferoni aus dem Glas
60 g	Kidneybohnen aus der Dose
2 TL	♦ Paprika edelsüß spezial

- 1 Couscous gemäß Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden, Zucchini und Möhren grob reiben. Einen EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jungzwiebeln darin glasig rösten. Möhren- und Zucchini raschel hinzugeben und kurz mitrösten. Danach beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 2 Couscous, Emmentaler, Maismehl, Kotányi Kräuter und Gewürze und Ei in einer Schüssel gut vermengen. Mithilfe eines runden Keksstempels (7 cm Durchmesser) 12 gleichmäßig flache Frikadellen formen. Dann bei mittlerer Hitze mit Olivenöl in einer Pfanne beidseitig goldgelb backen. Frikadellen nach Belieben salzen.
- 3 Für die Gemüsecreme Tomaten, Paprika, Zwiebel sowie Knoblauch grob schneiden und gemeinsam mit den Bohnen in Olivenöl anbraten. Anschließend Paprikapulver zugeben und eine Minute mitbraten.
- 4 Alles in ein geeignetes Gefäß geben, die Pfefferoni hinzufügen und pürieren. Danach abkühlen lassen. Sollte die Creme etwas zu dick sein, ein paar Esslöffel Wasser hinzufügen. Creme nach Belieben salzen.
- 5 Zum Schluss die Frikadellen mit mariniertem Rucolasalat anrichten und mit der kalten Gemüsecreme servieren und genießen.

