



## Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

150 g Couscous 1 Stk. Zucchini, klein 1 Stk. Karotte

2 Stk. Frühlingszwiebel

100 g Feta

Gehackte Tomaten (ca. 1 Dose

400 g)

2 EL Olivenöl

2 EL 

Pfanne

## Couscous Gemüse Pfanne

**(**可 15—20 Min **(** 口 口 口





## Zubereitung

- Im ersten Schritt die Karotte in Scheiben und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Anschließend die Zucchini in Scheiben schneiden und diese dann vierteln.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse anbraten.
- Jetzt das Gemüse mit der Kotányi Quick & Easy Gewürzzubereitung würzen und kurz mitrösten. Danach die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen.
- Nun den Couscous unter den Gemüse-Mix rühren, sodass dieser mit Flüssigkeit bedeckt ist und für etwa 5 Minuten auf ausgeschalteter Herdplatte quellen lassen.
- Abschließend den Feta zerbröckeln und über den Couscous verteilen.

