



Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Couscous
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Olivenöl
100 g	Spinat, frisch
100 g	Maroni, vorgegart
450 ml	Gemüsesuppe, klar
5 EL	Parmesan, gerieben
60 g	♦ Steinpilze getrocknet
1 TL	♦ Knoblauch granuliert
2 EL	♦ Petersilie geschnitten
1 Prise	♦ Himalayasalz
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

Maroni-Couscous Risotto

⌚ 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird in einem großen Topf das Olivenöl erhitzt und die gehackten Schalotten darin bei niedriger Hitze für etwa 5 Minuten glasig gedünstet.
- 2 Danach die Hitze etwas erhöhen und die Maroni hinzugeben. Alles für weitere 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Kotányi Knoblauch würzen.
- 3 Die getrockneten Steinpilze in etwas warmem Wasser einweichen und für 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in feine Stücke schneiden.
- 4 Nun den Couscous hinzufügen und anschließend die Gemüsebrühe nach und nach unterrühren. Mit Kotányi Petersilie verfeinern. 10 Minuten kochen lassen und immer wieder umrühren. Der Sud der aufgeweichten Steinpilze kann für mehr Pilzgeschmack ebenfalls hinzugefügt werden.
- 5 Nach 10 Minuten sollte der Couscous fertig sein. Falls die Konsistenz zu trocken ist, noch etwas Gemüsebrühe oder Steinpilzsud hinzugeben.
- 6 Vor dem Servieren den frischen Spinat und den Parmesan unterrühren.

TIPP: Um für einen echten Hingucker zu sorgen, kann das Risotto in einer ausgehöhlten, im Ofen gerösteten Kürbishälfte serviert werden.

