



Pacific Prawns mit Gemüse-Couscous

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

**1 Pacific Prawns Mediterrane
Kräuter »**

200 g Couscous

350 ml Brühe

1 Aubergine(n)

2 kleine Zuchinis

2 rote Paprikaschote(n)

2 EL Olivenöl

**1,5 EL gehackte mediterrane
Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian,
Oregano)**

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsangabe auftauen und zubereiten.
2. Couscous nach Packungsanweisung, allerdings mit Brühe statt Wasser, zubereiten.
3. Aubergine(n) und Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden.
4. Paprikaschote(n) halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden.
5. Gemüse im heißen Öl nacheinander portionsweise anbraten und unter gelegentlichem Wenden ca. 5–10 Minuten garen.
6. Couscous unter das Gemüse mischen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Pacific Prawns zusammen mit Gemüse-Couscous servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!