

Couscous Wähe



Zutaten

**ca. 8 Stück/20 Minuten aktiv
Gesamt 50 Minuten**

- 125 g Zwicky Linsen Couscous
- 100 g saurer Halbrahm
- 4 EL Gemüsebouillon
- 0.5 EL Thymian
- 100 g gemischte Pilze
- 3 Tomate
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- Kuchenteig (bei Bedarf glutenfrei)

Zubereitung

1. Zwei Tomaten gewürfelt, Halbrahm, Gemüsebouillon und Thymian pürieren und würzen.
2. Couscous, Pilze und 1 Tomate drunter mischen und würzen.
3. Kuchenteig etwas dünner auswallen und in eine vorbereitete Form legen, mit einer Gabel dicht einstechen.
4. Couscous-Masse auf dem Teigboden verteilen und mit Eigelb bestreichen.
5. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen, Hitze auf 220 Grad reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Extra Tipp: Mit etwas Sauerrahm servieren.

Zwicky wünscht en Guete!