Garnelen | Kokos-Limetten-Coucsous | Zitronenpfeffer | Dukkah

Dauer:	25 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

min. 1	Topf
min. 1	Pfanne

Gewürze & Zutaten:

8 – 12	Riesengarnelen geputzt
150 g	Couscous
75 g	Limettensaft
75 g	Kokosmilch
1	kleine Chili
5 g	Zitronenpfeffer frisch gemörsert
3 g	Salz
3 g	Ras el Hanout
2	Auberginen in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
etwas	Olivenöl
etwas	Barbecue Salz
etwas	Dukkah
1 Bund	rote Minze gehackt
1 Bund	Koriander gehackt

Zubereitung

Für den Couscous

1 Die Flüssigkeit mit den Gewürzen einmal aufkochen und den Couscous hineingeben.

2 Vom Herd nehmen, ziehen lassen und dabei mit einer Gabel ständig auflockern. Das dauert etwa 10 Minuten.

Für die Aubergine

1 Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Inzwischen die Auberginenscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf ein Blech legen.

2 Mit BBQ-Salz bestreuen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen backen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

3 Danach mit etwas Dukkah und frischer Minze bestreuen.

Für die Riesengarnelen

1 Währenddessen die Riesengarnelen in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze braten.

2 Zum Schluss salzen. Die frischen Kräuter unter den Couscous heben und alles anrichten.

3 Dazu passt auch gut Avocado und ein Tomatensalat mit frischen (asiatischen) Kräutern.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim