



ANNIKA DÖRING
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN ETTLINGEN

„Wer es ein bisschen frischer mag, kann am Ende noch ein paar Tropfen Zitronensaft an den Couscous geben.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter dm.de/rezepte

Grillkäse mit Gemüse UND COUSCOUS



PRO STÜCK: 3.010 kJ (720 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 35 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR:** 6 Portionen

Zutaten

Für 6 Portionen

- dmBio Kräutersalz*
- 12 EL dmBio natives Olivenöl extra*
- 250 g dmBio Couscous mit Kichererbsen und roten Linsen*
- 5 EL dmBio Crema con „Aceto Balsamico di Modena g. g. A.“*
- dmBio Schwarzer Pfeffer*, frisch gemahlen
- 300 g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen (à 250 g) Halloumi-Grillkäse Natur
- 80 g dmBio Oliven-Mix mit Kräutern**
- 1 dmBio Krokantriegel Erdnuss (30 g)*
- gehackte Petersilie



Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

Zubereitung

320 ml Wasser, $\frac{1}{4}$ TL **Salz** und 3 EL **Olivenöl** aufkochen, vom Herd nehmen. **Couscous** unterrühren. Zugedeckt fünf Minuten quellen lassen. Für die Vinaigrette 3 EL **Balsamico**, 5 EL Olivenöl, Salz und **Pfeffer** verrühren.

Tomaten waschen und vierteln. **Zwiebeln** schälen, 1 Zwiebel würfeln, 1 Zwiebel in dicke Ringe schneiden. Couscous mit einer Gabel auflockern. Vinaigrette, 125 g Tomaten und Zwiebelwürfel zugeben, dann mischen.

Halloumi waagrecht dritteln und nebeneinander in eine Grillschale (25 x 35 cm; mit Rillen) legen. **Oliven**, den Rest Tomatenstücke (175 g) und Zwiebelringe um den Käse verteilen. Mit 4 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen. Über dem Käse verteilen und auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden etwa 15 Minuten grillen.

Krokantriegel hacken. Couscous abschmecken. Grillkäse mit Gemüse und Couscous anrichten. Mit Krokantstreuseln und **Petersilie** bestreuen. Mit 3 EL Balsamico beträufeln. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Kräutersalz*
- ☐ dmBio natives Olivenöl extra*
- ☐ 250 g dmBio Couscous mit Kichererbsen und roten Linsen*
- ☐ dmBio Crema con „Aceto Balsamico di Modena g. g. A.“*

- ☐ dmBio Schwarzer Pfeffer*
- ☐ 1 Glas dmBio Oliven-Mix mit Kräutern**
- ☐ 1 dmBio Krokantriegel Erdnuss (30 g)*

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 500 g Halloumi-Grillkäse Natur

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 300 g Kirschtomaten
- ☐ 2 rote Zwiebeln
- ☐ Petersilie