

Grill-Gemüse 'Marrakesch' auf würzigem Couscous-Salat

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	2 EL Akazienhonig	1 EL Harissa
1 Schote Paprika, rot	2 Auberginen, klein	1 Zucchini, klein
150 g Couscous	1 Zitrone	1 Bund Minze
50 g Johannisbeeren	150 g Joghurt, griechisch	Salz
Pfeffer		

Olivenöl, Akazienhonig und Harissa mischen. Paprika in Würfel schneiden. Aubergine und Zucchini in Schnitze schneiden. Die Hälfte der Marinade mit dem Gemüse vermischen und in einer Grillpfanne 15 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Couscous mit 250 Milliliter kochendem Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen. Mit der restlichen Marinade mischen. Den Saft der Zitrone auspressen, Zesten abreißen. Zitronensaft und Zesten, die Hälfte der fein gehackten Minze und die Johannisbeeren begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf eine Platte geben, Gemüse darauf verteilen. Joghurt darüber träufeln und mit restlicher Minze bestreuen.

Andreas C. Studer am 26. Juni 2009