



## Saftiges Schweinekotelett mit Safran-Couscous

Vor- und Zubereitung: ca. **25 - 30 Min.**

„Feiner Orient für den Gaumen“

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 **Knoblauchzehen**
- 1 **rote Zwiebel**
- 4 **Schweinekoteletts**
- **Olivenöl**
- 4 EL **Feigensenf**
- 1 TL **Curry**
- Salz
- Pfeffer
- 1 **rote Peperoni**
- 250 g **Couscous**
- 4 dl **Gemüsebouillon**
- 1 Briefchen **Safran**

### Zubereitung:

1. Den Knoblauch und die Zwiebel klein schneiden.
2. Die Schweinekoteletts mit dem Knoblauch und der Zwiebel einreiben und mit Olivenöl und Feigensenf bestreichen. Anschliessend die Schweinekoteletts mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Die ganze Marinade gut in das Schweinekotelett einmassieren.
3. Jetzt die süss-salzig marinierten Schweinekoteletts auf den 180-200°C vorgeheizten Grill legen und je nach Dicke des Fleisches, jeweils 3 - 6 Minuten von beiden Seiten schön saftig grillieren.
4. In der Zwischenzeit die Peperoni in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis die Stücke leicht weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Couscous in einer warmen Pfanne mit ein wenig Olivenöl anbraten für mehr Aroma.
6. Dann das Couscous mit der Gemüsebouillon ablöschen und den Safran daruntermischen. Wenn das Couscous langsam aufgeht, die gekochte Peperoni mitkochen. Nach Belieben salzen und pfeffern.
7. Anschliessend das Couscous mit den Schweinekoteletts auf den Tellern anrichten und servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl  
RALDA & FRIENDS  
N° art. 120102



PRO Schneidebrett + 2 Schalen  
NAPOLEON  
N° art. 560062

Bon Appetito!  
Giàna

