

# Merguez mit Couscous auf Tomatencarpaccio



## Zutaten für zwei Personen:

1-2 Ochsenherztomaten,  
ersatzweise Fleischtomaten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Aceto Balsamico bianco  
2 EL Olivenöl  
2-4 Merguez-Würste

## Couscous:

125 g vorgegartes Couscous  
(= Couscous instant)  
250 ml kräftige Gemüsebrühe  
1-2 TL Olivenöl  
1-2 EL Rosinen bzw. Sultani-  
nen (optional)

1. Tomaten kurz überbrühen, Haut abziehen und mit einer Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden. Einen größeren flachen Teller damit belegen.

2. Die Tomaten salzen, pfeffern und pro Teller mit je einem EL Balsamico bianco und einem EL Olivenöl beträufeln.

3. Merguez-Würste in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze braten.

## Couscous:

1. Optional, wer mag, Rosinen oder Sultaninen in der Gemüsebrühe aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

2. Eine Schüssel vorwärmen und vorgegartes Couscous hineingeben. Mit dem Olivenöl mischen. Mit der kochenden Gemüsebrühe (und optional den Rosinen) begießen und 10 Minuten mit Klarsichtfolie bedeckt quellen lassen.

3. Bei 100° im Backofen warm halten, bis die anderen Teile des Gerichtes fertig sind.

## Hinweise:

Bei den Merguez kommt es stark auf die Qualität an. Am besten in einem vertrauenswürdigen türkischen Geschäft kaufen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, kleine Gerichte, Wurstwaren, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023