

Couscous-Gemüse-Auflauf mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen

- 300g Couscous
- 500ml Gemüsebrühe
- 4EL Olivenöl
- 1 Aubergine
- 2 kleine Zucchini
- 1 rote, 1 gelbe Paprika
- 30g Mandelsplitter
- 1/2 Bund Petersilie
- 200g Schafskäse

Zubereitung

Couscous mit der kochenden Gemüsebrühe übergießen und quellen lassen. Das Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden. Petersilie grob hacken. Schafskäse in kleine Stückchen schneiden.

In einer Pfanne die Mandeln ohne Fett rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel portionsweise anbraten. Salzen und Pfefferen.

Eine Auflaufform fetten. Die Hälfte des Couscous hinein geben. Das Gemüse darauf verteilen. Mit Mandelsplittern und Petersilie bestreuen. Den restlichen Couscous darauf geben und mit dem Schafskäse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° für 20-25 Minuten backen.