

Couscous-Auflauf

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 2 EL Rosinen*
- 300 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 250 g Couscous *
- Salz *
- Pfeffer *
- 1 kg Tomaten
- 3 Eier
- 200 g Schmand
- 3 EL gehackte Petersilie

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 3 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Rosinen darin andünsten. Mit Brühe (Flüssigkeitsmenge laut Couscous-Packungsangabe) ablöschen.
2. Aufkochen, Couscous zufügen und nach Angabe garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hälfte der Tomaten kreuzweise einritzen, ½ Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten. Fruchtfleisch vierteln, entkernen und würfeln.
4. Backofen auf 200 ° heizen, Eier trennen. Eigelbe mit Schmand unter den Couscous mischen. Eiweiße steif schlagen, mit Tomatenwürfeln und 2 EL Petersilie unter die Masse heben.
5. Ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten. Couscousmasse einfüllen. Restliche Tomaten in Scheiben teilen und auf den Auflauf legen.
6. Im Ofen ca. 45 Minuten backen. Mit restlicher Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit