



Kartoffel-Couscous-Laibchen

Zutaten:

- 200 g Couscous
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kartoffel gekocht
- 1 kleine Zwiebel - kleinwürfelig
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kurkuma
- etw. Ingwer - frisch gerieben od. Granulat

Zubereitung:

1. Couscous in die heiße Gemüsebrühe einrühren - ca. 20 Minuten quellen lassen
2. Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken
3. Zwiebel, Couscous und Gewürze mit den Kartoffeln mischen
4. mit befeuchteten Händen Laibchen formen - in einer Bratpfanne mit etw. Öl goldbraun backen