

## PAPRIKAGULASCH MIT COUSCOUS UND ENDIVIE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 1 Person

Das Wasser mit einer Prise Salz in der Mikrowelle erhitzen, dann das Paprikapulver einstreuen und das Couscous damit übergießen. Zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Das Couscous mit der Gabel auflockern und etwas frische Petersilie dazugeben. Das Gulasch etwa 2 Minuten und die geschmorte Endivie etwa 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen. Das Couscous 30 Sekunden in der Mikrowelle aufwärmen und mit dem Reisformer auf den Teller setzen. Das Gulasch und die Endivie daneben anrichten. Mit Sprossen und etwas rohem Öl garnieren.

### Menù-Zutaten

140 g Goulasch (Gulasch) - SG1  
60 g Cous cous (Couscous) - RU0  
60 g Scarola brasata (Geschmorte Endivie) - ZH0K  
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Wasser n  
n.B. gemischte Sprossen  
n.B. frische Petersilie