

ALADINS WUNDERLAMM MIT COUSCOUS

ZUTATEN

80 g Couscous
6 Tomaten (z.B. Ramato)
1 EL Weissweinessig
½ EL Zucker
Salz, Pfeffer
½ Bund Koriander
1 EL Olivenöl
2 Lammierstücke (je ca. 150 g)
2 EL Harissa (scharfe Würzpaste)
Salz

1. **Couscous** nach Angabe auf der Verpackung zubereiten.
2. **Tomaten** aushöhlen. Tomateninneres mit **Essig, Zucker** und Couscous mischen, würzen. **Koriander** grob schneiden, darunter-mischen. Couscous in die Tomaten füllen.
3. **Öl** in einer Bratpfanne erhitzen. **Lamm** mit **Harissa** bestreichen, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. braten, salzen. Lamm tranchieren, mit den Couscous-Tomaten anrichten.

GENUSS-TIPPS

*Joghurt mit Pfefferminze, fein geschnitten, und wenig Salz mischen, dazu servieren.
1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt, mit dem Couscous mischen. Koriander durch Pfefferminze ersetzen.*

