

# Wirzpäckli mit Couscous

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern,  
gefettet

---

**1 Wirz** (ca. 800g), Blätter abgelöst  
**Salzwasser**, siedend

---

**250g Couscous**

**1 EL Sambal Oelek**

**2 dl Gemüsebouillon**, siedend

**2 dl Saucen-Halbrahm**

**50g geriebener Gruyère**

**1 Bio-Zitrone**, nur abgeriebene  
Schale

---

**2 dl Gemüsebouillon**

**70g geriebener Gruyère**

1. Die Wirzblätter portionenweise im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, Blattrippen flach schneiden. 8 grosse Wirzblätter auf einem Tuch auslegen, Rest grob hacken, in der vorbereiteten Form verteilen.
2. Couscous und Sambal Oelek in eine Schüssel geben, Bouillon darübergiesen, mischen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel lockern. Rahm, Käse und Zitronenschale daruntermischen.
3. Wirzblätter mit dem Couscous füllen und Päckli formen (Bild rechts).
4. Bouillon darübergiesen, Käse darüberstreuen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Tipp:** Füllung mit 1 Birne, in Würfeli und 50g gehackten Baumnüssen ergänzen.

