

Couscous mit Halloumi und Grillgemüse



Zutaten für 2 Personen

1 Aubergine
1 Zucchini
ca. 40ml Olivenöl
500g Halloumi (2 Stück)
200g Couscous
200ml Wasser
Salz
300g Naturjoghurt 3,8%
15g Honigsenf (oder halb Honig, halb Senf)
Salz und Pfeffer
frische Minze

Zubereitung

1. Die Aubergine und die Zucchini längs in Scheiben schneiden. In Olivenöl beidseitig anbraten (ich pinsel die Pfanne immer gleichmäßig mit Öl ein). Das Ergebnis wird in einer Grillpfanne besonders hübsch. Anmerkung: Die Aubergine zieht erfahrungsgemäß mehr Öl als die Zucchini.
2. In dieser Zeit den Halloumi in kleine Würfel (1cm) schneiden und ebenso rundherum anbraten. Ich mache dies ganz ohne Öl. Meist tritt erst etwas Flüssigkeit aus, die dann aber verdampft. Der Halloumi brät dann recht schnell an.
3. Den Couscous mit Salz in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Umrühren und quellen lassen. Den Couscous nach 5 Minuten mit der Gabel lockern.
4. Den Naturjoghurt mit dem Honigsenf, dem Salz und Pfeffer würzen. Die Minze klein hacken und unterrühren.
5. Alles in einer Schüssel servieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer servieren.