

**Zusatzzutaten von Marie:**  
1 TL Dijon-Senf , 2 EL Kapern a. d. Glas,  
1 Zitrone

Die Sauce hat Marie mit Dijon-Senf abgeschmeckt. Den Abrieb einer Zitrone nutzte sie außerdem zum Abschmecken der Birnen-Bohnen-Speck-Mischung.

Zum Garnieren hat Marie die Kapern frittiert. Dafür die Kapern gut abtropfen lassen und anschließend auf dem Küchenkrepp trocken tupfen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kapern hinzugeben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze im Fett schwimmend frittieren. Wenn sich die Knospen geöffnet haben und knusprig ausgebacken sind, mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Zusatzzutaten von Robert:**  
1 Halm Schnittlauch, 1 Zweig Basilikum,  
1 TL Balsamico

Für die Sauce hat Bob den Schnittlauch geputzt, 1 EL kleingehackt und in die Sauce gemixt. Die Basilikumblätter hat er abgezupft und mit Balsamicoessig unter die Tomatenwürfel gerührt.



**Zusatzgericht von Mario Kotaska**

## Tajine mit Merquez, Couscous und Bohnen

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Marokkanische Wurstpfanne:**

100 g Couscous  
4 kleine Merquez  
150 g grüne Bohnen  
150 g Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Paprika  
1 Zitrone  
½ Bund Petersilie  
1 EL Harissapaste  
2 EL Olivenöl

Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Bohnen kurz blanchieren. Das Bohnenwasser aufbewahren.

Danach den Couscous ansetzen. Hierfür eine rote Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Paprika schälen und würfeln. In einem EL Olivenöl anschwitzen. Couscous anschließend dazugeben. 150 ml Bohnenwasser über den Couscous gießen und ausquellen lassen. Couscous mit Harissapaste würzen. Petersilie hacken und unterrühren. Etwas Zitronenabrieb dazugeben.

Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren. Merquez schneiden und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel circa 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend die blanchierten Bohnen unterheben. Alles zusammen mit mittig angerichtetem Couscous anrichten.



Wer es nicht so salzig mag, kann beim Couscous durchaus auf das Bohnenwasser verzichten. 😊 Ebenso gut kann heißes Wasser verwendet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.