

Valentin 2010 zur Katz' – die Rezepte

طماطم محشوة الكسكسي ، والبقدونس ، سلطة البيض والزعفران

Gefüllte Tomaten mit Couscous-Petersilie-Eier-Salat mit Safran

4 große, aromatische Tomaten,

1 Zwiebel,

1 Apfel,

etwas frische Ingwerwurzel,

2 gekochte Eier,

2-3 frische Champignons,

½ Tüte Instant-Couscous,

Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Safran,

Chicken-Tikka-Massala-Gewürzmischung

Von den Tomaten jeweils 3 Kugelabschnitte schneiden (sind als Schalen flacher als halbe Früchte und lassen sich besser verzehren)

Den Couscous nach Rezept zubereiten, aus dem Inneren der Tomaten und allen anderen Zutaten, die feingehackt werden, eine Masse mischen und diese unter den Couscous mengen.

Diese Masse in die Tomatenschüsseln füllen und mit gehackter Kresse garnieren.

Dieses Gericht verbindet mediterrane Aphrodisiaka mit arabischem Feuer. Safran, schon vor dem Mittelalter als sehr rarer anregender Zusatz beliebt und begehrt, soll vor allem Frauen in die richtige Stimmung bringen.

