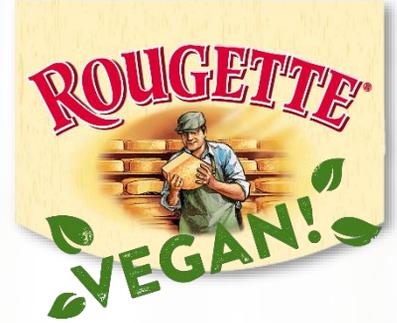


ROUGETTE VEGAN! Mariniertes Grill- & Ofentaler mit gebackenen Tomaten und Tabouleh-Salat



Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Vegan!

Marinierter Grill- & Ofentaler "Paprika" (Sorte nach Wahl)

- 400 ml Gemüsebrühe
- 300 g Tomaten
- 200 g Couscous
- 4 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- ½ Rote Zwiebel
- ½ Bund Minze
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Zitronensaft
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, halbieren und in eine Auflaufform legen. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig, 3 EL Olivenöl und Kräutern würzen. Im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
2. Gemüsebrühe aufkochen. Den Couscous mit der aufgekochten Gemüsebrühe übergießen und 10 Min. ziehen lassen. Die halbe rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Minze waschen und trocknen. Petersilie und Minze fein hacken. Alles zum abgekühlten Couscous geben. 1 EL Olivenöl über den Salat träufeln. Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Salat mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Die letzten 10 Minuten den ROUGETTE Vegan! Mariniertes Grill- und Ofentaler zu den Ofentomaten in den Ofen stellen und nach Anleitung zubereiten.
4. Auf einem Teller Tabouleh-Salat anrichten, gebackene Tomaten darüber legen. Den ROUGETTE Vegan! Mariniertes Grill- und Ofentaler aus dem Ofen nehmen und halbieren. Den Käse auf die Tomaten legen und mit Kräutern garnieren.

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten