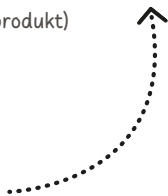


Puten- Grillgemüse



Zutaten

- 100 g Couscous mit getrockneten Tomaten (Fertigprodukt)
- 3 Putenschnitzel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 Paprika (rot, grün, gelb)
- 2 Zwiebeln



Zubereitung:

Make it lecker

1. Couscous mit 300 g kochendem Wasser begießen und ca 15 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Putenschnitzel in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und die Paprika und die Zwiebeln in grobe mundgerechte Stücke schneiden.
3. Den Couscous abgießen.
4. Nun den Grill und den rechteckigen Grillstein ca. 15 Minuten aufheizen. Anschließend den Grillstein leicht fetten und auf der einen Seite das Fleisch und auf der anderen Seite die Zwiebeln anbraten. Die restlichen Zutaten zugeben und alles vermengen!
5. Bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen. Ab und zu umrühren. Insgesamt hat es bei mir ca 20 Minuten gedauert.
6. Mit frischer Petersilie servieren.