

Consomme mit Couscous



Zutaten für 4 Personen:

800 ml Gemüsebrühe, (selbstgemacht oder aus dem Glas)
2 mittelgroße Zwiebeln
20 g Couscous
1/2 Esslöffel Trüffelöl
1 Esslöffel Olivenöl
1 Bund feingehackte Petersilie
1 Bund feingehackten Schnittlauch
2 Stangen Stangensellerie
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Olivenöl und Trüffelöl in einem Topf erhitzen, die beiden Zwiebel sehr fein hacken und in dem Öl anschwitzen bis sie leicht Farbe bekommen. Den Couscous zugefügen und kurz mitrösten. Die Gemüsebrühe angießen und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und den Stangensellerie schälen und ebenfalls sehr fein hacken. Den Stangensellerie in die Suppe geben und kurz durchziehen lassen. Er sollte Biss behalten. Vor dem Servieren die Petersilie und den Schnittlauch in die Suppe geben. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp:

Statt Couscous kann auch Polentagrieß, statt Gemüsebrühe auch eine Rinder- bzw. Hühnerbrühe verwendet werden.