



Couscous-Pfanne mit Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- 2 Stück Schalotten
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 150 g getrocknete Softtomaten
- 100 g Babyspinat
- 200 g geräucherter Lachs
- 300 g Couscous
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- Pfeffer
- 1-2 EL Zitronensaft
- rote Shisokresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Softtomaten in Streifen schneiden. Spinat waschen und verlesen. Lachs grob zerzupfen.
2. Couscous in 300 ml kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und 100 g Alpenhain Camembert Creme zugeben. Alles aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.
3. Lachs, Spinat und Softtomaten zugeben. Weitere 1-2 Minuten köcheln, dabei leicht schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Couscous mit einer Gabel auflockern und in die Pfanne geben. Alles mischen und abschmecken. Mit dem Rest der Alpenhain Camembert Creme anrichten, mit Kresse garnieren.