

# Rindfleisch mit Couscous

## Zutaten

4 Rindsplätzli schnellbratend (je ca. 160g)

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Olivenöl

je 2 grüne und rote Peperoni

1 Zitrone

150g Couscous

2 dl Wasser, siedend

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

wenig Cayennepfeffer

3 /4 TL Salz



## Zubereitung

Plätzli in Würfel schneiden. Olivenöl mit den Gewürzen mischen, Fleisch beifügen, Peperoni in Stücke schneiden.

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen, beides mit dem Couscous mischen. Siedendes Wasser darübergießen, zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel lockern.

Fleisch in heissen Öl portionenweise je ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen. Peperoni ca. 3 Minuten rührbraten. Knoblauch dazu pressen, würzen, Fleisch daruntermischen.

Couscous auf Teller anrichten, Fleisch-Peperoni darüber geben.