

Couscous - Bratlinge (aus Marokko)

**750ml heißes Wasser
1EL Brühe
750g Couscous**

mit
vermischen und
damit übergießen und 20 Minuten ziehen lassen.

**2 rote Zwiebeln
2 Möhren
2 Frühlingszwiebeln
3EL Speisestärke**

in kleine Würfel schneiden.
schälen und raspeln und beides anbraten.
sehr fein schneiden.
mit etwas Wasser verrühren und mit dem
Gemüse und
zum Couscous geben. Alle gut verrühren und mit

**3 Kellen Tomatensauce
4TL Salz,
12 Umdrehungen Pfeffer
3TL Paprika edelsüß
3EL Margarine**

und
würzen.
hinzugeben und alles gut verkneten.

Aus jeweils 100g der Masse Bratlinge formen und in einer mit Öl erhitzten Pfanne langsam etwa 10 Minuten braten.

***Ergibt: 26 Stück (á 100g)
Ziehzeit: 20min.***