Couscous Marrakesch (Rezept nach Hiltl) für 3-4 Personen

70 g Kichererbsen	über Nacht einweichen Mit einer besteckten Zwiebel ca. 50 Min auf kleinem Feuer kochen

Gemüse

2 Pfälzer, 2 Karotten 150 g Wirz Zwiebel, Knoblauch, Salz	würfeln, knapp weich dünsten in einem EL Olivenöl
1 grosse Kartoffel, gewürfelt	in 3-4 dl Wasser weichkochen

Das Gemüse mit den weich gekochten Kichererbsen und den Kartoffelwürfeln
vermischen.

Das Kartoffel-Kochwasser würzen mit

1 EL Olivenöl
1 - 3 EL Tomaten (-Püree)
1 TL Ingwer
2 Prisen Zimt
1 TL Koriander (gemahlen)
1 TL Paprika
Salz, Pfeffer, Chili

Sauce zum Gemüse-Kartoffelgemisch geben und ca. 10 Min. köcheln.

In separater Pfanne

4 dl Wasser	aufkochen, salzen
200 g **Couscous**	einstreuen, Pfanne vom Herd nehmen, umrühren und zugedeckt 10 Min. quellen lassen. Couscous zur Gemüsemischung geben.