

# Couscous-Caprese-Auflauf

Locker-flockig vorbereitet in gerade mal 10 Minuten: Der Couscous zieht in Tomaten-saft und Brühe gar, Sie zupfen derweil den Mozzarella. Dann ist auch schon der Ofen an der Reihe ...

## Zutaten

Für 4 Personen

300 ml Tomatensaft

150 ml Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

2 EL heller Essig (z. B. heller Balsamico-Essig)

Zucker, Salz, Pfeffer

400 g Couscous (instant)

750 g Tomaten

3 Stiel/e Basilikum

375 g Mozzarella



## Zubereitung

30 Minuten

1. Saft, Brühe, 1 EL Öl, Essig, 1/2 TL Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben. Mit der Tomatenbrühe übergießen. Zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen.
2. Ofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Mozzarella grob zerpfeifen.
3. Eine Auflaufform (ca. 17 x 28 cm) mit Öl fetten. Couscous auflockern und 1/3 Couscous in der Form verteilen, leicht andrücken. Je 1/3 Tomaten, -Käse und Basilikum darauf verteilen. Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dabei mit Käse abschließen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.