

# Schweinefilet mit Couscous

für 4 Personen

## Zutaten:

- 1 Paprikaschote(n), rot
- 1 Bund Frühlingszwiebel(n)
- 2 EL Öl
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- 75 g Aprikose(n), halbe aus der Dose
- Salz
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Couscous
- 500 g Schweinefilet
- 1 Pfefferschote(n)
- 2 EL Öl
- 2 TL Currypulver

## Zubereitung:

Paprikaschote und Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Currypulver, Kurkuma, Aprikosen und Salz zufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten dünsten. Couscous zufügen und unter Rühren 3-4 Minuten garen lassen. Mit Salz kräftig abschmecken.

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden. Die Pfefferschote mit den Kernen fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Scheiben mit Pfefferschote und Curry von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten. Salzen und zum Couscous servieren.