

Couscous marocchino al limone

Viani



Marokkanischer Zitronen-Couscous

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150 g Couscous	Feta
3 Salzzitronen-Viertel	Minze
200 g eingelegtes Gemüse	Knoblauch
150 ml Gemüsebrühe	3 EL Olivenöl
1 Frühlingszwiebel	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Couscous in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht anrösten, mit warmer Gemüsebrühe ablöschen und vom Herd nehmen. Olivenöl, 2 EL geschnittene Salzzitronen und gehackten Knoblauch zum Couscous geben. 5 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und Minze grob hacken. Gemeinsam mit eingelegtem Gemüse zum Couscous in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Pfeffer würzen und mit fein zerbröseltem Feta sowie Minzblättern garnieren.



MAROKKANISCHE
SALZZITRONEN



ANTIPASTO
GEMÜSE IN OLIVENÖL