

Rezept

# Couscous marokkanisch

Ein Rezept von Couscous marokkanisch, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Tasse (250 ml)</b> Instant-Couscous	<b>2 TL</b> Ras el Hanout
Salz	<b>4 EL</b> Sultaninen
<b>20 g</b> Butter	<b>250 ml</b> kochend heiße Hühnerbrühe geröstete Mandelblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Couscous mit Ras el Hanout, Sultaninen und etwas Salz mischen. Mit der heißen Brühe aufgießen und zugedeckt 5-7 Min. quellen lassen.

---

2. Den Couscous mit einer Gabel etwas auflockern und die Butter dazugeben. Mit Mandelblättchen bestreuen. Dazu passt gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsauce.