

#### Rezept

# **Couscous nussig frisch & scharf**

Ein Rezept von Couscous nussig frisch & scharf, am 04.05.2024

#### Zutaten

1 TasseInstant-Couscous2 TLPistacchio-Lemon-SprinkleSalz250 mlkochend heiße Hühnerbrühe20 gButter2 ELgrob gehackte Pistazienkerne

### Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 315 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Couscous mit Pistacchio-Lemon-Sprinkle 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 unterheben. Mit den Pistazien bestreuen. Dazu passt gegrillter Fisch.