

Rezept

Couscous nussig frisch & scharf

Ein Rezept von Couscous nussig frisch & scharf, am 25.04.2024

Zutaten

1 Tasse Instant-Couscous	2 TL Pistacchio-Lemon-Sprinkle
Salz	250 ml kochend heiße Hühnerbrühe
20 g Butter	2 EL grob 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.