

Rezept

Couscous mit Erdbeeren

Ein Rezept von Couscous mit Erdbeeren, am 18.09.2024

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln	200 g Instant-Couscous
Salz	Pfeffer aus der Mühle
2 Limetten	2 EL Honig
1 TL gemahlener Kardamom	2 Knoblauchzehen
5 EL Öl	300 g Erdbeeren
1 reife Avocado	1 Handvoll Minzeblätter
200 g Ziegenfrischkäserolle mit Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Diese in einer Schüssel mit dem Couscous mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 300 ml kochendem Wasser übergießen und zugedeckt bis zur Weiterverarbeitung quellen lassen.
2. Inzwischen für das Dressing die Limetten auspressen. 4 EL Saft mit Honig und Kardamom verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen, das Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und etwas klein zupfen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden.
4. Den Couscous portionsweise in eine Tasse drücken und auf Teller stürzen. Erdbeeren, Ziegenkäse, Avocado und Minze darum herum verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.