

Rezept

## Couscous nussig frisch & scharf

Ein Rezept von Couscous nussig frisch & scharf, am 28.11.2023

### Zutaten

**1 Tasse** Instant-Couscous

Salz

**20 g** Butter

**2 TL** Pistacchio-Lemon-Sprinkle

**250 ml** kochend heiße Hühnerbrühe

**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.