

Rezept

Couscous orientalisch

Ein Rezept von Couscous orientalisch, am 20.04.2024

Zutaten

1 Tasse (250 ml)	Instant-Couscous	je 1/2 TL	gem. Koriander, fein zerriebene getr. Minze und getr. Orangenschalen
je 1/4 TL	gem. Piment und Kurkuma	1 Msp.	Cayennepfeffer
	Salz	125 ml	Orangensaft
125 ml	Brühe	10-12	getr. Datteln
20 g	Butter		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Couscous mit den Gewürzen und etwas Salz mischen. Orangensaft und Brühe erhitzen. Über den Couscous gießen und zugedeckt 5-7 Min. quellen lassen.

2. Datteln fein hacken. Den Couscous mit einer Gabel etwas auflockern. Die Butter zugeben und die Datteln untermischen. Dazu passen z. B. Safranzwiebeln.