

Rezept

# Couscous orientalisch

Ein Rezept von Couscous orientalisch, am 20.04.2024

## Zutaten

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