

Rezept

Curry-Couscous mit Nüssen

Ein Rezept von Curry-Couscous mit Nüssen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Couscous	Salz
2 TL Currypulver	1 EL Butter
2 TL Pinienkerne	2 TL Pistazienkerne
2 EL gehackte Mandeln	je 5 getrocknete Softaprikosen und Datteln
100 g Schmant	1 TL Zitronensaft
2-3 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Couscous in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abbrausen. In einem Topf 200 ml Wasser mit 1/2 TL Salz und dem Curry zum Kochen bringen, Couscous und 1/2 EL Butter dazugeben. Couscous bei sehr geringer Hitze zugedeckt 10 Min. sanft ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Pinien- und Pistazienkerne grob hacken. Die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kerne und Mandeln darin leicht anbraten. Aprikosen und Datteln in feine Streifen schneiden. Den Schmant mit Salz verrühren.
3. Nussmischung und Früchte mit einer Gabel unter den Couscous heben, dabei die Körner gut durchrühren und lockern. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und daraufstreuen. Den Schmant dazuservieren.