

Rezept

# Gebratene Couscousschnitten

Ein Rezept von Gebratene Couscousschnitten, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 l</b> Milch	<b>20 g</b> Butter
Salz	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung, Asien- oder Gewürzladen)	<b>250 g</b> Couscousgrieß
<b>30 g</b> Butterschmalz	<b>2</b> Eier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit der Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Ras-el-hanout zum Kochen bringen. Den Couscous einrühren und bei schwacher Hitze unter Rühren in etwa 10 Min. dick ausquellen lassen.

---

2. Den Couscous in eine Schüssel umfüllen und ein paar Min. abkühlen lassen. Dann die Eier unterrühren und die Masse etwa 1 cm dick auf eine Platte streichen. Mindestens 1 Std. abkühlen lassen.

---

3. Den Couscous in etwa 4 × 8 cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne oder in zwei Pfannen Butterschmalz schmelzen. Die Grießschnitten darin bei mittlerer Hitze pro Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Dazu passt Kompott oder Obstsalat.