

## Rezept

# Harissa-Couscous

Ein Rezept von Harissa-Couscous, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>300 g</b> Couscous
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>2 EL</b> Harissa	<b>2 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 17 g F, 10 g EW, 59 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Couscous einstreuen und ca. 1 Min. mitdünsten. Dann die Brühe dazugießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous unter Rühren einmal aufkochen, anschließend vom Herd nehmen und zugedeckt noch ca. 5 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den fertigen Couscous mit einer Gabel auflockern und Harissa und Butter in Flöckchen untermischen. Mit Petersilie bestreut servieren.