Rezept

Zitronen-Couscous

Ein Rezept von Zitronen-Couscous, am 26.07.2025

Zutaten

2	kleine Bio-Zitronen
250 g	Instant-Couscous
4 EL	Olivenöl
	Salz
2 EL	Butter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale mit kochend heißem Wasser übergießen und 1 Std. ziehen lassen (das entzieht der Schale die Bitterstoffe), dann abgießen.

2. Anschließend 1/4 l Salzwasser aufkochen. Couscous unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und den Couscous 5 Min. quellen lassen. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen, Butter und Öl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.