

Couscous

Für zwei Personen

200 g Couscous	50 g Butter	1 Bund Koriander
1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Msp. gemahl. Kurkuma	1 Msp. Currypulver
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. gemahl. Thymian	1 Msp. gemahl. Fenchelsamen	1 Msp. gemahl. Koriander
Meersalz	30 g Olivenöl	Pfeffer

Couscous in eine Schüssel geben und mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Abgedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Butter und Öl hinzugeben und mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Zimt, Paprikapulver, Nelkenpulver, Thymian, Fenchel, Koriander, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter den Couscous mischen.

Maria Scholz am 03. Mai 2021