

# Aprikosen-Chili-Couscous mit Ziegenkäse-Aprikose

**Für zwei Personen**

**Für den Couscous:**

200 g Couscous	3 Frühlingszwiebeln	50 g getrock. Aprikosen
1 Chilischote	1 Zitrone	500 ml Gemüsefond
1 TL Ras el-Hanout	Olivenöl, nach Belieben	Salz, Pfeffer

**Für die Ziegenkäse-Aprikosen:**

2 frische Aprikosen      200 g Ziegenweichkäse

**Für die Pistazien-Vinaigrette:**

75 g grüne Pistazien	1 Chilischote	1 Zitrone
1 EL Agavendicksaft	4 EL Olivenöl	Salz , Pfeffer

**Für den Couscous:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Couscous einrühren. Ca. 3-5 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, getrocknete Aprikosen fein würfeln. Chili waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Alles in den Couscous geben. Zitrone waschen und abreiben. Abrieb und Ras el Hanout zusätzlich in die Couscous-Masse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Olivenöl dazu geben damit die Masse nicht klebt.

**Für die Ziegenkäse-Aprikosen:**

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Auf ein Backblech legen, Ziegenkäse darauflegen und im Ofen gratinieren.

**Für die Pistazien-Vinaigrette:**

Pistazien fein hacken. Chili waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Zitrone waschen und halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pistazien, Chili, Zitronensaft und Olivenöl zu einem Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Die Couscous-Masse in einem Speisering auf den Teller geben und die Ziegenkäse-Aprikose darauflegen. Pistazien-Vinaigrette rundherum träufeln und servieren.

Tanja Westerwinter am 23. Februar 2022