

Couscous-Salat mit Petersilie

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 g Instant-Couscous
- 1 Bund Petersilie
- 2 Schalotten
- 2 EL weiche Butter
- 50 g Pinienkerne
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1 EL Ras el Hanout
- Salz
- Pfeffer

Zunächst die Gemüsebrühe aufkochen, Petersilie hacken und die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Zitronenschale in sehr feinen Streifen abziehen.

Couscous in eine Schüssel geben und nach und nach die kochende Brühe hinzugießen. Die Flüssigkeit immer wieder vorsichtig mit dem Couscous vermengen (genaues Mengenverhältnis auf der Packungsangabe beachten). Butter, Ras el Hanout, Schalotten, Petersilie, Pinienkerne, Zitronenschale und etwas Zitronensaft hinzufügen, gut vermengen und 6-8 Minuten abgedeckt quellen lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten lauwarm servieren.

Wer mag, kann zusätzlich Gemüsewürfel unter das Couscous mengen. Dafür Gemüse nach Wahl, zum Beispiel Paprika, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln oder Tomaten, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl einige Minuten farblos anschwitzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 08.10.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen