

Rezept für Kräuter-Couscous

Diese simple Beilage passt sehr gut zu gedünstetem Gemüse oder gegrilltem Fleisch.

Für 4 Portionen

250 g Couscous gründlich abspülen, mit der 1,5 fachen Menge Wasser aufkochen und etwa 15 Minuten quellen lassen. **4 EL Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und den Couscous darin anrösten. Eine **Handvoll gehackte Kräuter nach Wahl** unterheben und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Tipp:

Ein Klecks **Crème fraîche** mit einem Spritzer **Zitronensaft** rundet das Ganze ab.

grün & fett = Produkte sind bei El Puente erhältlich
schwarz & fett = diese Zutaten werden zusätzlich benötigt



Kontakt:

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
D-31171 Nordstemmen

Tel.: +49 (0) 5069 3489 0
Fax: +49 (0) 5069 3489 28

E-Mail: info@el-puente.de
Web: www.el-puente.de