

Couscous (2 Personen)

- Marokkanisches Nationalgericht

150 g	Couscous (z.B. Tipiak)
1 ½ dl	Gemüsebouillon
1	Zwiebel, in Streifen geschnitten
2	Knoblauchzehen, gepresst
½ EL	Tomatenmark
1	Peperoni, rot, in Würfel schneiden
1	Rüebli, fein gewürfelt
1	Lauch, in Ringe geschnitten
½ dl	Olivenöl
x	Safran
1 Bund	Koriander, grob gehackt
1 TL	Sambal Olek
½ TL	Salz
½ TL	Curcuma
½ TL	Pfeffer, schwarz

Varianten

½ Dose Mais

ZUBEREITUNG

1. Gemüsebouillon aufkochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch begeben.
3. Peperoni und Rüebli begeben.
4. Lauch begeben.
5. Olivenöl begeben.
6. Safran begeben.
7. Sambal Olek begeben.
8. Koriander begeben und Hitze reduzieren.
9. Tomatenwürfel begeben.
10. Couscous mit der Bouillon übergießen.
11. Zitronenschale darüber reiben, mischen und 10 Min. ziehen lassen.

PASST ZU

- Hähnchenschenkel
- Lamm
- Fisch

TIP

- Da Couscous schnell austrocknet und fest wird, solltest du ihn nach dem Kochen mit einer Gabel auflockern und nach Belieben mit etwas Butter oder Öl verfeinern.