

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten



Couscous ist schnell gemacht – das ist bekannt! Aber wie unglaublich abwechslungsreich die kleinen Körnchen tatsächlich sein können, beweisen dir diese 24 außergewöhnlichen Couscous-Rezepte. Ob als Salat, Burger oder Dessert. Mit Hähnchen, Fisch oder ganz vegan. Oder als Füllung anderer Leckereien – diese kleinen Alleskönner machen wirklich jedes erdenkliche Gericht fluffig, leicht und einfach köstlich!

Couscous-Rezepte: Salate

Couscous-Salat mit Spinat und Himbeeren

Dieser Salat ist schon optisch ein kleines Kunstwerk! Aber auch geschmacklich gibt es hier viele Facetten zu entdecken. Fluffiger Couscous, fruchtige Himbeeren, kräftiger Feta und knackige Haselnüsse harmonieren auf höchstem Niveau miteinander. Das geheime Highlight? Aromatisches Mandel-Dressing! [Zum Rezept](#)



[Couscous-Salat mit Spinat und Himbeeren](#)

Israelischer Couscous-Salat

Couscous ist nicht nur vielseitig, es gibt ihn auch in verschiedenen Körnungen. Für den israelischen Couscous-Salat eignet sich eine gröbere Körnung. Hier hast du den perfekten Salat gegen die Winter-Tristesse oder um den Frühling zu zelebrieren. [Zum Rezept](#)



[Israelischer Couscous-Salat](#)

Couscous-Salat mit Feta und Kräuter-Gremolata

Du möchtest einen leichten und leckeren Salat, der dich ordentlich satt macht? Dann solltest du diesen Couscous-Salat mit Feta und Kräuter-Gremolata probieren! [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten



Couscous-Salat mit Feta und Kräuter-Gremolata



Couscous-Salat mit Garnelen und Feta – Greek Style!

Couscous-Salat mit Kichererbsen

Ebenfalls ein echter Sattmacher und obendrein auch noch perfekter orientalischer Begleiter für die Mittagspause. Einfach zu Hause vorbereiten und mit ins Büro nehmen.

[Zum Rezept](#)



Couscous-Salat mit Kichererbsen

Couscous-Salat mit Garnelen und Feta – Greek Style!

Hole dir mit diesem Salat griechisches Feeling nach Hause. Lockerer Couscous trifft auf cremiges Tzatziki und knackige Gurke. Na dann mal ran an die Garnele! [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte schnell und einfach

Schneller One-Pot-Hähnchen-Couscous

Nichts ist komfortabler als ein One-Pot-Gericht. Schnell Hähnchen in der Pfanne anbraten, Couscous drüber – fertig! [Zum Rezept](#)



Schneller One-Pot-Hähnchen-Couscous

Schnelle Garnelenpfanne mit Couscous

Diese Garnelenpfanne mit Kirschtomaten, Knoblauch, Koriander und einem Sud aus Granatapfelsirup ist vermutlich eines der schnellsten und leckersten Feierabend-Gerichte, die es gibt. [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten



Schnelle Garnelenpfanne mit Couscous



Schnelle Couscous-Pfanne mit Hühnchen und Feta

Schneller Parmesan-Couscous

Verfeinere deinen Couscous mit Parmesan und mache ihn zu einer noch besseren Beilage für herzhaftes Schmorgerichte oder zur Basis für einen frischen Salat.

[Zum Rezept](#)



Schneller Parmesan-Couscous

Schnelle Couscous-Pfanne mit Hühnchen und Feta

Couscous geht immer. Feta kann alles. Und zusammen kann nichts mehr schiefgehen. Diese Couscous-Pfanne ist des Feierabends bester Freund. [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte mal ganz klassisch

Lamm-Tajine mit Couscous

Das ist mal ein richtig klassisches Couscous-Rezept, für alle, die sich auf eine Reise zu den Aromen des Orients begeben wollen. Hier warten zartes Lamm, frittierte Aubergine, Blumenkohl und jede Menge orientalische Gewürze auf deine Geschmacksknospen. Perfekt für einen gemütlichen Abend mit Familie und Freunden. [Zum Rezept](#)



Lamm-Tajine mit Couscous

Marokkanische Tajine mit Fleischbällchen

Ein Klassiker aus Marokko! Die Lamm-Hackbällchen schmoren gemütlich in einer leckeren Tomatensauce mit Mandeln, Pflaumen, Aprikosen und natürlich jeder Menge orientalischer Gewürze. Und als Beilage schmückt sich

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten

der Couscous mit zart-süßen Rosinen. Ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



[Marokkanische Tajine mit Fleischbällchen](#)

gegart und mit Pfirsichpüree getoppt, ist dein Nachtisch schneller fertig als Grießbrei oder Milchreis. [Zum Rezept](#)



[Kokos-Couscous mit Pfirsichpüree](#)

Miesmuscheln mit Perl-Couscous

Ist es Pasta oder ist es Couscous? Dieses Gericht lässt die Herzen aller Muschel-Freunde und Feinschmecker höherschlagen! Hier entdeckst du eine völlig neue Seite von Couscous. Der libanesische Perl-Couscous ist, wie Pasta, leicht bissfest und schmeckt hervorragend in einer aromatischen Tomatensauce. [Zum Rezept](#)



[Miesmuscheln mit Perl-Couscous in Tomatensauce](#)

Couscous mit Datteln, Mandeln und Minze

Fluffig, knackig, fruchtig, frisch und lecker – eine Kombination, der kaum jemand widerstehen kann. Ideal als veganer Snack für Zwischendurch. Aber Vorsicht: Als Beilage könnte dieser Couscous deinem Hauptgericht die Show stehlen. [Zum Rezept](#)



[Couscous mit Datteln, Mandeln und Minze](#)

Couscous-Rezepte fruchtig und frisch

Kokos-Couscous mit Pfirsichpüree

Wer sagt, dass Couscous immer herzhaft sein muss? Er macht sich auch hervorragend als Dessert. In Kokosmilch

Süßer Couscous mit frischen Beeren und Ahornsirup

Kann ein Morgen schöner aussehen? In Apfelsaft gegart wird der Couscous zur perfekten Grundlage für ein süßes Frühstück oder leichtes Dessert. Gepaart mit frischen Früchten, einem Klecks Joghurt und etwas Ahornsirup lässt er dich so manch schweren Pudding schnell

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten

vergessen. [Zum Rezept](#)



[Süßer Couscous mit frischen Beeren und Ahornsirup](#)

Gebackener Zitronen-Kabeljau mit Kapern

Hier betten sich zitronig-fruchtiger Kabeljau und knackige Paprika aus dem Backofen auf herrlich fluffigen Couscous. Das perfekte Soulfood für einen verregneten Sonntag. [Zum Rezept](#)



[Gebackener Zitronen-Kabeljau mit Kapern](#)

Couscous-Rezepte: die Fast-Food-Alternative

Couscous-Burger mit Tahinicreme

Wer sagt, dass Couscous nur fluffig kann? Lecker kompakt macht er sich neben frischen Tomaten und aromatischer Tahinicreme auch perfekt als saftiger Pattie für einen richtig guten Veggi-Burger. [Zum Rezept](#)



[Couscous-Burger mit Tahinicreme](#)

Couscous-Kroketten mit Käse und Zwiebeln

So hast du Kroketten vermutlich noch nie probiert! Couscous, Emmentaler, Zwiebeln und Petersilie. Mehr brauchst du nicht für diese herzhaft-belegte Beilage für deinen Salat, Gemüse- oder Fleischgericht. [Zum Rezept](#)



[Couscous-Kroketten mit Käse und Zwiebeln](#)

Couscous-Rezepte: Couscous als Füllung

Gefüllte Tomaten mit Couscous und Chorizo

Gefüllte Zucchini, Paprika oder Pilze sind nichts Neues mehr. Eine gefüllte Tomate vielleicht auch nicht – aber was, wenn sich in ihr Couscous, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln und aromatische Chorizo verstecken? Klingt aufregend neu und lecker, oder? [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten



Gefüllte Tomaten mit Couscous und Chorizo

Gefüllte Mini-Ofenkartoffeln mit Couscous und Rotkohl

Wer meint, Couscous und Rotkohl kennen sich nicht, hat sich schwer geirrt! Sie haben sich vor einiger Zeit in diesen Mini-Ofenkartoffeln kennengelernt und verstehen sich prima! [Zum Rezept](#)



Gefüllte Mini-Ofenkartoffeln mit Couscous und Rotkohl

Orientalische Kohlrouladen mit Tomatensauce

Erlebe Kohlrouladen mal ganz anders. Interpretiere den Klassiker neu und fülle Kohlblätter mit Couscous, Cashewkernen, getrockneten Aprikosen und schmecke sie mit orientalischen Gewürzen ab. Zusammen mit der fruchtigen Tomatensauce erzeugen sie ein wohliges "Mhmm..." [Zum Rezept](#)



Orientalische Kohlrouladen mit Tomatensauce

Gefüllter Couscous-Tintenfisch

Hier treffen die besten mediterranen Aromen aufeinander. Butterzart gebratener Tintenfisch, gefüllt mit kräftig abgeschmecktem Couscous. Ein Gericht wie ein Abend am Mittelmeer. [Zum Rezept](#)



Gefüllter Couscous-Tintenfisch

Couscous-Rezepte Low Carb und healthy

Wie du aus Blumenkohl, Mandeln und Oliven Couscous machst

Okay, das ist eigentlich gar kein Couscous. Hier tarnt sich das Blumenkohl-Chamäleon mit knackigen Mandeln und Oliven als Couscous-Version. Wer auf Kohlenhydrate verzichten will, hat hier eine fluffige Alternative. [Zum Rezept](#)

Couscous-Rezepte: 24 fluffige Köstlichkeiten



[Wie du aus Blumenkohl, Mandeln und Oliven Couscous machst](#)

Vegane Buddha Bowl mit Cashew-Pesto

Eine ganze Schüssel voller Vitamine: Grünkohl, Couscous und Cashewkerne machen dem Hunger ordentlich Beine.

[Zum Rezept](#)



[Vegane Buddha Bowl mit Cashew-Pesto](#)