

Couscous mit Datteln, Mandeln und Minze

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



5-10 Minuten quellen lassen und anschließend mit der Gabel auflockern.

- 2 -

Mandeln in einer Pfanne auf mittlerer Stufe mit etwas Olivenöl ca. 3 Minuten anrösten. Couscous mit allen restlichen Zutaten vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen

200 g Instant-Couscous
350 ml Gemüsebrühe
100 g entsteinte Datteln
60 g TK-Erbesen
60 g Mandeln
1 Bund Minze
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Herzhaft, süß, frisch, fluffig, knackig - in der Sterneküche arbeitet man gerne mit verschiedensten Aromen und Texturen. Und das kannst du auch! Überrasche deine Gäste mit diesem Couscous mit Datteln, Mandeln und Minze. Zum Beispiel als Beilage zu Grillfleisch, als Snack für Zwischendurch oder genieße deine eigene Sterneküche einfach zum Frühstück im Bett.

- 1 -

Erbesen ca 2 Minuten in Wasser kochen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Datteln in Scheiben schneiden. Minze und Mandeln grob hacken. Brühe aufkochen. Couscous in einem Topf mit heißer Brühe übergießen, umrühren, ca.