

Rezept Juli 2014 - Mandel- Couscous

Hauptgericht oder Beilage



Zutaten

125 g	Couscous (WL)	Olivenöl (WL)
250 ml	Hühner-oder Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Chili (WL)
1	Weißer Zwiebel	
2	Tomaten (geschält)	
	Rosinen (WL)	
	Ganze geschälte Mandeln	

So geht's

Hühner oder Gemüsebrühe aufkochen, Couscous dazugeben, vom Herd nehmen. Ein EL Olivenöl darunter mischen und ausquellen lassen.

Zwiebel schälen, in Achtel schneiden in Olivenöl anbraten, die Tomaten ebenfalls in Achtel schneiden, mit den Zwiebelachteln erwärmen, Rosinen darunter mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Couscous mit einer Gabel auflockern, Gemüse darunter heben und servieren.

- Rezept Juli 2014 -