



Scharfes Casablanca-Couscous

Dieses Gericht kann kalt oder warm serviert werden!

Zutaten für 6-8 Personen

3 EL Olivenöl, 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL gemahlener Koriander, 1 TL Paprikapulver, 350 g Gemüsebrühe, ein paar Safranfäden, 6 Frühlingszwiebeln in dünne Streifen geschnitten, 225 g Couscous, 2 rote Chilis entkernt und in ganz feine Würfel geschnitten, 50 g geröstete Pinienkerne, grob geriebene Schale und Saft von einer Zitrone, 1 ½ EL frischer gehackter Koriander, 1 ½ EL frische gehackte Minze, 1 ½ EL frische gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander und Paprikapulver unter Rühren eine Minute darin rösten. Die Brühe und die Safranfäden dazu geben und zum Kochen bringen. Dann den Couscous einstreuen und einmal umrühren.

Die Pfanne mit einem fest sitzenden Deckel verschließen, vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, so dass alle Flüssigkeit aufgenommen werden kann.

Möchten Sie dieses Gericht warm servieren, das restliche Öl und die anderen Zutaten zufügen. Ansonsten den Couscous 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und erst dann die restlichen Zutaten zugeben.