

Zutaten

- 150 g Couscous
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Raz el Hanout (Nordafrikanische Gewürzmischung)
- 15 g Pinienkerne, geröstet
- 1 El Rosinen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 1 dicke Karotte
- 1/2 Salat-Gurke, 2 Tomaten
- 1 Bund Petersilie und etwas Koriander und Minze
- 1 Limette
- Salz

Beilage

Couscous

Entdecken Sie unser Rezept für würzigen Couscous mit Pinienkernen und Rosinen. Jetzt ausprobieren und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Couscous mit Raz el Hanout und Olivenöl vermengen. Pinienkerne, Rosinen und kochend-heiße Brühe hinzugeben, gründlich abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen. Gemüse und Kräuter möglichst fein schneiden und zum Couscous geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.