

Couscous – Die Lieblingsbeilage

Zutaten

200 g	Couscous
200 ml	Wasser
25 g	Butter oder Albaöl
4 g	Gemüsebrühe instand
1 Priesse	Kurkuma für die Farbe
1 TI	Ras el Hanout (Nordafrikanische Gewürzmischung)

Zubereitung

Alle Zutaten, außer dem Couscous, aufkochen.
Den Couscous in einem Rutsch zugeben und eine Minute unter Rühren verteilen.

Alle 1-2 Minuten mit einem groben Schneebesen auflockern...
(Sonst gibt es Klumpen!)

Nach ca. 10 Minuten ist der Couscous fertig und kann sofort warm, oder auch später als kalte Beilage, verzehrt werden.