

Zitronen-Couscous

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Couscous
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- · Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

Zubereitung:

- 1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Gib das Olivenöl in einen Topf und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
- 2. Gieße die Gemüsebrühe dazu und koche sie kurz auf. Schalte den Herd aus. Rühre den Couscous unter und lass ihn 10 Minuten quellen.
- 3. Reibe die Zitronenschale ab und presse die Zitrone aus. Rühre 1 Teelöffel der Zitronenschale, 3 Esslöffel Zitronensaft und die gehackte Petersilie unter den Couscous. Schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.