

## 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



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	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](http://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

