



Couscous mit Rosenkohl

Zutaten

für 2 Personen

- 200g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 200g Couscous
- Salz, Pfeffer
- Ras-el-hanout oder Couscous-Gewürz

Besonderes Zubehör

Gewürzmischung Ras-el-hanout

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten
Ca. 10 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Die äußeren Schichten abnehmen, waschen, halbieren und den dicken Stiel herausschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden.

1 Zwiebel würfeln und in einer Pfanne und etwas Öl andünsten, Rosenkohl dazugeben kurz mitdünsten.

Couscous in ein feinem Sieb waschen und zum Rosenkohl geben, kurz mitdünsten und mit etwas Wasser ablöschen. Unter Rühren immer wieder Wasser dazu geben, bis Couscous gar ist.