

Couscoussalat mit Rosinen

Zutaten:

1 kleine Orange
60 g Rosinen (4 EL)
300 g Couscous
1 Prise Kardamom, Kreuzkümmel, Zimtpulver, Cayennepfeffer
600 ml Gemüsebrühe
30 g Butter
10 g Minze (0.5 Bund)

Zubereitung:

Orange halbieren und Saft auspressen. Rosinen in dem Orangensaft einweichen. Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3 Minuten anrösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Couscous mit den Gewürzen mischen, in eine Schüssel geben und die kochende Brühe darüber gießen.

Gut umrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Eingeweichte Rosinen dazugeben und etwa 1 Minute braten. Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Rosinen mit Mandelblättchen und Minze den Couscous rühren.

