



Gebratener Couscous Salat

Zutaten

100 g Couscous

200 ml Wasser

1 Prise(n) Salz

50 g Mandelblätter

1 Stück(e) Zwiebel, kleine

1 Stück(e) Knoblauchzehe

100 g Feta

30 g Rosinen

1 TL Honig

1 EL Balsamicoessig

3 EL Olivenöl

3.5 g Ras El Hanout

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 Min.

Kochzeit: 25 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Couscous mit 200 ml kochendem Wasser übergießen, etwas salzen und für 8 Min. ziehen lassen.

2.

Mandelblätter in einer heißen Pfanne ohne Öl braun rösten, anschließend in eine große Schale geben. In der Pfanne anschließend 2 EL Olivenöl erhitzen.

3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Den Feta grob zerbröseln und zu den Mandeln geben.

4. Couscous in der heißen Pfanne mit Olivenöl für 10 Min. anbraten, ebenfalls zu den Mandeln geben.

5. 1 EL Öl in die Pfanne geben, erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel 5 Min. glasig dünsten. Zusammen mit den Rosinen, dem Honig, dem Essig und dem Ras El Hanout in die Schale geben. Alles gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.