heute gibt es...

Granatapfel-Couscous

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 300g Couscous
- 2 Zimtstangen
- 20g weiche Butter
- 1 Granatapfel
- 4 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. In einem Topf 600ml Salzwasser aufkochen, den Couscous und die Zimtstangen hinzugeben, vom Herd nehmen und 3 Minuten zugedeckt quellen lassen.
2. Mit Pfeffer würzen, Granatapfelkerne, Butter und gehackte Petersilie dazugeben. Anschließend mit einer Gabel alles gut untermischen und den Couscous auflockern.