

ZUTATEN:

300 g Couscous
1 Tomate
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
1 bis 2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer



COUSCOUS

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Tomaten und Petersilie waschen und auch klein schneiden bzw. hacken. Alles in 1 TL heißem Olivenöl ca. 1 Minute anschwitzen. Dann das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Sobald die Brühe kocht, die Pfanne vom Herd nehmen, den Couscous einrühren und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten aufquellen lassen. Zum Schluss einen TL Olivenöl zugeben und nach Bedarf mit Salz, Pfeffer nachwürzen.

GUTEN APPETIT!