



FEIGEN-COUSCOUS



Für 4 Personen

ZUTATEN

5 getrocknete Feigen
Saft und Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone
220 ml Gemüsebrühe
1 fein gehackte, rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
150 g Instant-Couscous
½ TL scharfes Currypulver
einige Prisen Zimtpulver
1 EL gehackte Minzeblättchen
1 EL Butter
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Getrocknete Feigen klein schneiden, in eine kleine Schale geben und mit Zitronensaft und wenig Wasser bedecken. Gemüsebrühe im Topf aufkochen. Zwiebel, Olivenöl, Couscous, Curry- und Zimtpulver unterrühren. Mit Deckel ca. 10 Minuten bei Einstellung 2 auf dem Induktionskochfeld ziehen lassen. Getrocknete Feigen mit etwas Marinade, gehackten Minzeblättchen und Butter untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschalenabrieb würzen.