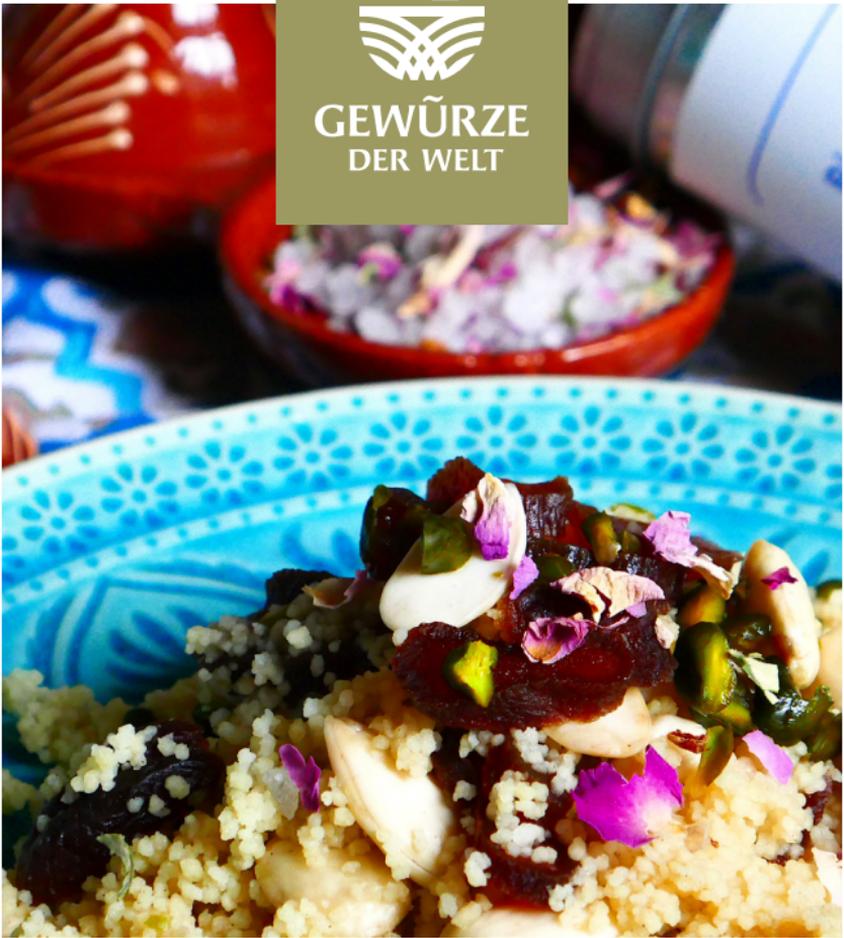




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 202

Arabischer Couscous mit Nüssen und Trockenfrüchten

Zutaten

- 300 g Couscous
-  60 g Muscovadozucker
- 2 EL Zitronensaft
- 80 g getrocknete Aprikosen,
in feine Streifen geschnitten
- 40 g Rosinen
- 80 g Mandeln
-  3 EL Pistazien, gehackt
-  ½ TL Cassia-Zimt
-  ca. ½ TL Bio Persisches
Rosensalz, gemörsert

Rezept

Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend mit einer Gabel auflockern. Für den Sirup den Zucker mit 100 ml Wasser und dem Zitronensaft etwa 10 Minuten sprudelnd kochen. Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, 3 Minuten einweichen und abgießen. Die Kerne aus der braunen Haut drücken. Aprikosen, Rosinen, Mandeln, Pistazien und Zimt unter den Sirup mengen. Von der Platte ziehen und etwas abkühlen lassen. Anschließend gut mit dem Couscous vermengen und mit Rosensalz abrunden.

Guten Appetit!