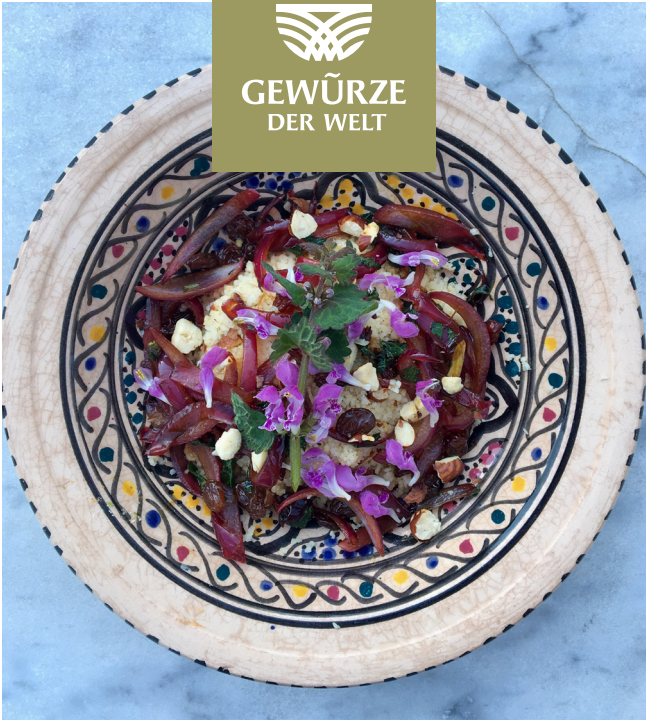




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 92

# Couscous mit Quatre Epices

## Zutaten


150 g Couscous

 3 EL Olivenöl

2 große rote Zwiebeln, in  
Halbringe geschnitten

1-2 EL roter Balsamico

3 EL Rosinen

 eine Handvoll Haselnüsse,  
geröstet und gehackt

 1 TL Quatre Epices

 Meersalz

 Schwarzer Pfeffer

6-8 purpurrote Taubnesseln  
mit Blüten, die Blätter und  
Blüten abgezupft

## Rezept

Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und beiseite stellen. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin anrösten. Mit dem Balsamico ablöschen und die Rosinen, die Hälfte der Nüsse und die Gewürze hinzufügen, weitere 3 Minuten dünsten. Die gehackten grünen Blätter der Taubnessel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Zwiebelgemüses unter den Couscous rühren, auf Tellern anrichten und das restliche Zwiebelgemüse darauf verteilen. Mit Taubnesselblüten und Nüssen bestreuen.

**Guten Appetit!**