

ORIENTALISCHES COUSCOUS

Zubereitungsdauer ca. 20 min. Für 4 Portionen

- 4 El Olivenöl
- 2 rote Peperoni, in Würfel
- 2 Aubergine, in Würfel
- 1 Tl Salz
- 200g Couscous
- 0.5 Tl Salz
- 3 dl Wasser, siedend
- 12 Datteln entsteint, fein gehackt
- 2 Zweige Pfefferminze
- Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Gemüse ca. 7 Min. anbraten, salzen, beiseitestellen.

Couscous und Salz in einer Schüssel mischen. Siedendes Wasser darübergiesen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel lockern. Mit Gemüse, Datteln und Pfefferminze mischen, würzen.

Quelle: fooby.ch