

# Couscous mit Nüssen und Trockenfrüchten



## Zutaten für 2-3 Personen:

125 g Couscous (instant)  
2 TL Olivenöl  
50 g gemischte Nüsse (z.B. aus Studentenfutter), gemischt mit Pekannüssen  
2 EL Rosinen (aus Studentenfutter)  
4 getrocknete Aprikosen  
250 ml kräftige Gemüsebrühe  
Salz  
2 TL Zitronensaft

1. Brühe zum Kochen bringen.  
2. Couscous in Schüssel geben und mit dem Olivenöl vermengen.  
3. Vom Studentenfutter die Rosinen entfernen. Die Nüsse hacken. In einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann zugeben.  
4. Das Trockenobst klein schneiden und mit den Rosinen 5-10 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln, bis es weich ist.  
5. Brühe mit dem Trockenobst auf das Couscous geben, bis es bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie bedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

6. Couscous zum Schluss nach Geschmack mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

## Hinweise:

Zu diesem Couscous passen besonders gebratene Entenkeulen, siehe eigenes Rezept.

Gut dazu passen auch gebratene Merguez (nordafrikanische/französische Bratwurst, in der Regel aus Lammfleisch).

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Beilagen, französisch

Rezeptanregung: Tim Mälzer in Vox TV, 19.12.2003  
Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023