Couscous-Grundrezept

Hier das einfache Couscous-Grundrezept zum Nachkochen. Couscous ist eine gesunde Beilage, aber auch eine schmackhafte Zutat für Salate und Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

250 ml	Wasser (oder Gemüsebrühe)
0.25 TL	Salz
250 g	Couscous
1 Schuss	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für das **Couscous-Grundrezept** bringe das Wasser oder Gemüsebrühe zum Kochen. Füge Salz und wen gewünscht einen Teelöffel Olivenöl hinzu. Gib eine Tasse Couscous in eine hitzebeständige Schüssel oder Auflaufform. Gieße das kochende Wasser oder die Gemüsebrühe über den Couscous. Achte darauf, dass der Couscous vollständig bedeckt ist. Decke die Schüssel sofort mit einem Deckel oder einem Teller ab und lass den Couscous für etwa 5 Minuten quellen. Nach dem Quellen mit einer Gabel den Couscous auflockern, um eine lockere, körnige Konsistenz zu erhalten.

Tipp

Der fertige Couscous kann als Beilage zu verschiedenen Gerichten wie Fleisch und Fisch serviert oder als Basis für Salate, Pfannengerichte und vieles mehr verwendet werden.