

# Couscous

In Nordafrika wird Couscous zu fast jeder Mahlzeit gegessen. Mit dem Rezept gelingt eine einfache Beilage oder, mit weiteren Zutaten, eine Hauptmahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Couscous</a>
500 ml	Wasser
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Gewürze (nach Wahl)

## Zubereitung

1. Für das **Couscous Rezept** das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen
2. Das Couscous in einen zweiten Topf geben, mit dem gekochten Wasser übergießen und etwa 5-10 Minuten lang quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern und mit Gewürzen nach Wahl abschmecken.

## Tipp

Couscous nach Belieben mit verschiedenen Gewürzen verfeinern, zum Beispiel Safran dazugeben und das Couscous erhält eine leuchtend gelbe Farbe.