



Gelber Couscous mit Erbsen

4 Portionen

300 g Instant-Couscous
350 ml Gemüsebrühe [Geflügelbrühe]
200 g Erbsen (TK)
2 Schalotten [1 kl. Zwiebel]
1 Döschen gem. Safran (0,125 g)
4 EL Olivenöl
Salz

300 ml Brühe mit dem Safran erhitzen, gut salzen
Schalotten pellen und würfeln

Couscous in einen Topf geben, die bereits erhitzte Brühe zum Kochen bringen, 1 EL Olivenöl zufügen und über den Couscous gießen. Deckel auflegen und 10 Min. quellen lassen. In der Zwischenzeit in einem weiteren Topf die Schalotten im restlichen Öl anschwitzen, Erbsen und restliche Brühe zugeben und bei kleiner Hitze garen. Nur mit Salz abschmecken. Fertigen Couscous und Erbsen auf dem Teller ggfls. noch mit etwas bestem Olivenöl beträufeln.

Dazu passen Lammkarree oder Lammkoteletts, vorzugsweise mit Raz el Hanout gewürzt, aber auch z. B Merguez.