



Orangenblüten-Couscous

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

- 250 g Couscous**
- 1 Bundzwiebel**, in Ringen
- 2½ dl Wasser**, siedend
- 2 EL Olivenöl**
- 1 Bio-Orange**, abgeriebene Schale und Saft
- ½ TL Fleur de Sel**

- 1 Granatapfel**, Kerne ausgelöst
- 4 EL geschälte ungesalzene Pistazien**, grob gehackt
- 1 Bund Koriander** oder Pfefferminze, grob geschnitten
- 4 EL Orangenblütenwasser**, nach Belieben

- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

1. Couscous und Zwiebel in eine Schüssel geben, Wasser darübergießen, Öl, Orangenschale und -saft daruntermischen, salzen, zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen.
2. Granatapfelkerne, Pistazien, Koriander und Orangenblütenwasser daruntermischen, würzen.

Tipp: Pfefferminz-Joghurt dazu servieren. 300 g griechisches Joghurt nature, ½ TL Salz und 1 Bund Pfefferminze, fein geschnitten, verrühren, zum Couscous servieren.

Hinweis: Orangenblütenwasser ist in orientalischen Lebensmittelläden und Drogerien erhältlich.