



Couscous mit Limettenjoghurt

Zutaten:

1 große rote Paprikaschote
1 scharfe Chilischote
100g Champions
3 Frühlingszwiebeln
100g Couscous
2 EL Olivenöl
1/4 L Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

100g Naturjoghurt
2 EL saure Sahne
1 EL Limettensaft
abger. Schale der einer Limette
Salz

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Paprika in Streifen schneiden, Chili würfeln, Champions blättrig schneiden und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

ÖL erhitzen, Gemüse unter gelegentlichem rühren 2 Min. dünsten. Couscous einrühren und 1 Min. mit dünsten. Brühe zugießen, aufkochen lassen, Herd abschalten und 10 Min. auf der abgeschalteten Herdplatte quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Joghurt, saure Sahne, Limettensaft und Schale miteinander verrühren, etwas salzen.

Petersilie hacken und über den angerichteten Couscous streuen und mit dem Limettenjoghurt servieren.