



Orientalische Couscous-Mischung zum Verschenken

Zutaten

- 200 g Soft-Aprikosen
- 150 g Pistazienkerne
- 750 g Instant-Couscous
- 3 EL schwarze Sesamkörner
- 3 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1,5 TL Ingwerpulver
- 1,5 TL Zimt
- 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- 3 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Wasser

Zubereitung

1. Soft-Aprikosen klein würfeln. Pistazienkerne schälen und hacken. Wir empfehlen Pistazienkerne, die geröstet und gesalzen sind.
2. In einer Schüssel Couscous, Sesamkörner, Kreuzkümmel, Ingwer, Zimt, Koriander, MAGGI Würzmischung 3 mit den gewürfelten Aprikosen und gehackten Pistazien gut mischen.
3. Die Mischung in 3 transparente Bodenbeutel verteilen und gut verschließen. Die Beutel zum Verschenken mit Zubereitungsanweisung verpacken (siehe Foto).
4. Zubereitung für einen Beutel: In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Couscous-Mischung eines Beutels zugeben und kurz anrösten.
5. Heißes Wasser zugießen, aufkochen und ca. 5 Min. bei ausgeschaltetem Herd quellen lassen. Der Orientalische Couscous passt perfekt zu gebratenem Hähnchen und einem Minz-Joghurt-Dip.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 15 g |
| Energie | 186 kcal |
| Fett | 11 g |
| Protein | 5 g |

- 🕒 20 Minuten
- ⊕ 12 Portionen