

## **Couscous**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

150 g Couscous  
20 g Butter  
0.5 TL Salz in siedendem Wasser auflösen  
1 MS Sambal Oelek  
0.5 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Couscous mit der Butter von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, in eine Schüssel geben. Salzwasser darüber giessen, mischen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen.

Anschliessend in Pfanne geben und bei geringer Hitze unter stetigem Umrühren ca. 3-4 Min. kochen lassen. Eventuel etwas Wasser zugeben.

Vorbereitungszeit. ca. 15 Min.