

# Couscous mit Pfefferminzjoghurt

## Zutaten für 2 Personen

2 EL Mandeln  
2 EL Pinienkerne  
1 Peperoni  
1 Tomate  
1 EL Öl  
1 Glas (2 dl) Wasser  
3 EL Sultaninen  
1 1/2 TL Salz  
1 Glas (150 g) Couscous (für Zubereitung in 5-10 Min.)  
ein paar Pfefferminzblätter  
1 Becher (ca. 180 g) Joghurt (nature)  
wenig Chilipulver, Salz und Zucker  
2 EL Zitronensaft



## Zubereitung (Dauer ca. 35 Min.)

Mandeln grob hacken. Pfanne erhitzen, Mandeln und Pinienkerne darin hellbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Peperoni waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomate waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Pfanne wieder auf den Herd stellen. 1 EL Öl erhitzen, Peperoni- und Tomatenwürfel dazugeben und 1 Min. braten. Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich kochen. 1 Glas Wasser dazugeben und aufkochen. Sultaninen, Salz und Couscous darunter mischen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Min. quellen lassen.

Inzwischen Pfefferminzblätter fein hacken. Mit Joghurt, wenig Chilipulver, Salz und Zucker mischen.

Couscous mit einer Gabel auflockern. Zitronensaft, Mandeln und Pinienkerne dazugeben und sorgfältig mischen. Pfefferminzjoghurt dazu servieren.



© atelier nefwiss