Couscouseintopf mit Rüebli

Zutaten für 2 Personen

1 EL Öl
1 kleine Zwiebel
3 Rüebli
ca. 70 g Trockenfrüchte (z.B. Aprikosen, Datteln, Sultaninen)
½ TL Chilipulver
½ TL Ras el Hanout
wenig Zimtpulver
1 TL Salz
150 g Couscous

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Rüebli schälen und klein würfeln. Aprikosen und Datteln klein schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebel darin ca. 5 Minuten andämpfen. Rüebli beifügen und 1 Minute mitdämpfen.
2 EL Wasser dazugeben und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Rüebli knapp weich sind und die Flüssigkeit eingekocht ist.

2 dl Wasser dazugeben und aufkochen. Trockenfrüchte, Gewürze, 1 TL Salz und Couscous dazugeben und gut mischen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Couscous vor dem Servieren mit einer Gabel lockern.

©atelier nefwiss – www.nefwiss.ch