



Couscous mit Cherrytomaten

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

2 dl Wasser
½ TL Salz
150 g Couscous
300 g bunt gemischte Cherrytomaten, halbiert
½ Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
Butter zum Dämpfen
Salz, Pfeffer
½ EL abgezapfte Oreganoblättchen
wenig Zucker
100 g Frischkäse (Feta-Art), in Stücke zerbröckelt
Oregano zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 25min

Auf dem Tisch in: 25min

Wasser aufkochen, würzen.

Couscous einrieseln lassen, einmal umrühren, von der Platte ziehen, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit einer Gabel lockern.

Tomaten und Knoblauch in der Butter andämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten dämpfen.

Couscous und Tomaten auf Tellern verteilen. Frischkäse über das Cherry-Gemüse verteilen, garnieren.



Meine Anmerkungen: