

Couscous mit Cherrytomaten



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 abgezupfte
Oreganoblättchen

wenig Zucker

100 g Frischkäse (Feta-Art),
in Stücke zerbröckelt

Oregano zum Garnieren

Und so wird's gemacht

Wasser aufkochen, würzen.

Couscous einrieseln lassen, einmal umrühren, von der Platte ziehe 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.