

Süßer Couscous mit Feigen und Zitronenmelisse

 happy-mahlzeit.com/2019/10/15/süßer-couscous-mit-feigen-und-zitronenmelisse/

Zutaten für 2 Personen:

- 100g Instant-Couscous
- 200ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 2 Feigen
- Saft 1/2 Limette
- Saft 1/2 Orange
- 1 EL Limonen-Gelee
- Zitronenmelisse
- 20g Butter
- Öl
- Zimt

Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf erhitzen und auf den Couscous gießen. 5 Minuten quellen lassen und anschließend mit einer Gabel auflockern.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Öl und 1 Prise Zucker hineingeben. Die Feigen ungeschält in Scheiben schneiden und in der Pfanne karamellisieren lassen, zwischendurch schwenken. Den Couscous über den gebratenen Feigen verteilen. Eine Flocke Butter, etwas Zucker, den Limetten- und Orangensaft dazugeben.

Für die ganz besondere Note das Ganze mit 1 EL Limonen-Gelee oder Limonen-Marmelade oder ein wenig gehackte Zitronenmelisse verfeinern. Nach Belieben 1 Prise Zimt darüber streuen.

Zum Servieren den Couscous mit den süß gewürzten Feigen auf Tellern anrichten und mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 13.10.2011