Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süßer Couscous mit Nüssen, Joghurt und Früchten

Zutaten:

- 200 g Couscous
- 250 ml Apfelsaft
- 1 Apfel, geschält und grob gerieben
- 50 g Nüsse, gehackt (z.B. Haselnuss, Walnuss etc.)
- 50 g Trockenfrüchte, gehackt (z.B. Aprikosen, Feigen, Äpfel)
- 1 cm Ingwer, frisch und geschält
- 1 TL Zimt, gestrichen
- 1 Biozitrone, etwas Abrieb und Saft
- 50 g Zucker oder Honig
- 300 g Joghurt
- Früchte der Saison, z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, gekochter Rhabarber (Kompott)

Zubereitung

Den Apfelsaft mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, Zitronenabrieb, geriebenem Ingwer und geraspeltem Apfel aufkochen.

Couscous in eine Schüssel geben und mit der heißen Apfelsaftmischung übergießen, kurz verrühren und 30 Minuten stehen lassen.

Dann mit den Händen auflockern und gehackte Nüsse und Trockenfrüchte untermischen.

Den Couscous mit Joghurt und Früchten auf Teller anrichten.

Wer möchte, träufelt zusätzlich etwas Honig über das Gericht.