

# Zitronen-Kräuter-Couscous mit Gemüse



## Zutaten für 2 Portionen

150 g Couscous  
200 ml Gemüsebrühe (heiß)  
1 EL Olivenöl  
Saft & Abrieb einer ½ Zitrone  
2 EL frische Petersilie oder Minze (gehackt)  
1 kleine Zucchini  
1 Paprika (rot oder gelb)  
1 kleine Karotte  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Optional: Kreuzkümmel oder Ras el Hanout für orientalische Note

## Zubereitung

Couscous in eine Schüssel geben, mit heißer Gemüsebrühe übergießen, 5 Minuten quellen lassen. Danach mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und frischen Kräutern auflockern.

Gemüse in Würfel oder Stifte schneiden. In Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und optional orientalischen Gewürzen würzen, bissfest garen.

Couscous und Gemüse vermengen und mit frischen Kräutern garnieren.

