

Marokkanisches Couscous

- $1\frac{1}{2}$ Tassen Couscous
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Paprika
- $\frac{1}{8}$ TL gemahlener Kümmel
- $1\frac{1}{2}$ Tassen kochendes Wasser
- $1\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
- $2\frac{1}{2}$ EL Essig
- 2-3 Tassen Blattspinat
- 1 Tasse gehackte Orangenspalten

Als Beilage für 2-4 Personen

Zubereitung

Couscous, Salz und Gewürze mischen und in einem festschließendem Topf mit dem kochenden Wasser gut mischen.

Für mindestens 8 Minuten ruhen lassen bis das ganze Wasser aufgesogen ist.

Öl und Essig in einer Tasse mischen und

wenn der Couscous fertig ist unterrühren, dann abschmecken.

Den Blattspinat und die Orangenspalten unterheben.

Kalt oder bei Raumtemperatur servieren.