

Couscous mit Zitruspilzen und Granatapfel

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **1133 kcal**



© Couscous mit Zitruspilzen und Granatapfel

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 200 g Couscous
- 500 g Pilze
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Granatapfelkerne
- 4 Minzzweige
- 1 Limettensaft
- 1 abgeriebene Schale von Limette
- 2 EL Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus

Zubereitung:

1. Pilze schälen, halbieren, mit Limettensaft und Kikkoman Ponzu Sojasauce Zitrone beträufeln, abgeriebene Limettenschalen hinzufügen und mischen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und Pilze braten, bis sie goldbraun werden.
3. Couscous in eine Schüssel geben, mit einem Glas kochendem Wasser übergießen, abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Danach mit einer Gabel umrühren und mit Granatapfelkernen und gehackter Minze vermischen.
4. Mit den warmen Pilzen servieren.