

Couscous mit Zitruspilzen und Granatapfel

Gesamtzeit **20 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

1.186 kJ / 283 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Couscous
500 g	Pilze
1 EL	Butterschmalz (geklärte Butter)
1	Granatapfel
4	Zweige frische Minze Schale und Saft einer Limette
2 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pilze schälen, halbieren, mit Limettensaft und Kikkoman Ponzu Sojasauce Zitrone beträufeln, abgeriebene Limettenschalen hinzufügen und mischen.

Schritt 2

Butter in einer Pfanne schmelzen und Pilze braten, bis sie goldbraun werden.

Schritt 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.

Schritt 4

Mit den warmen Pilzen servieren.