

# Couscous mit Zitruspilzen und Granatapfel

Gesamtzeit **20 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

**1186 kJ / 283 kcal**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

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

## 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.