



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

COUSCOUS MIT CHORIZO

FÜR 2 PERSONEN



Zutaten:

100g Chorizo (scharf)
20g Granatapfelkerne
50g Couscous
120g Champignons
Lauchzwiebeln
Öl zum Anbraten
Brühe

2 EL Honigperlen Aronia

Und so gelingt's:

Couscous in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen (ein wenig Salz oder Brühe zugeben). In der Zwischenzeit die Granatapfelkerne in einer Pfanne anbraten bis sie ein wenig Farbe gezogen haben, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Champignons in Würfel schneiden, anbraten und zum Couscous geben. Die Chorizo in der Pfanne für ca. 5 Minuten anbraten.

Couscous in der Mitte des Tellers anrichten, Chorizo schräg anschneiden und mittig drauflegen. Mit den Granatapfelkernen und den Honigperlen dekorieren und genießen.



*Eat
Emotions*
— by Pierre Weh