

Kräuter Couscous

4	dl	Hühnerbouillon	aufkochen
200	g	Couscous	mit der kochenden Bouillon übergiessen, zugedeckt 5 – 10 Min. quellen lassen
½		Zitrone	Schale abreiben
2	Stängel	Rosmarin	alles fein hacken
4	Zweige	Thymian	
½	Bund	glatter Peterli	
1	EL	Butter	erwärmen, die gehackten Kräuter, Zitronenschale zusammen mit dem Couscous erhitzen
	wenig	Zitronensaft oder Essig	beigeben, abschmecken, anrichten
½		Zitrone, Zesten Thymianblättli	als Dekoration über den Couscous geben

