KIKKOMAN

Warmer Couscous mit zitrusfruchtigen Pilzen 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	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pilze schälen, halbieren und mit Limettensaft und Ponzu Sojasauce Zitrone beträufeln, dann die Limettenschale dazugeben und untermischen.

Schritt 2

Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Pilze darin goldbraun anbraten.

Schritt 3

Couscous in eine Schale füllen, ein Glas kochendes Wasser dazugeben (Kochanleitung auf der Packung beachten), abdecken und 5 Minuten lang ruhen lassen. Anschliessend mit einer Gabel umrühren und die Granatapfelkerne und die gehackte Minze untermischen.

Schritt 4

Pilze hinzufügen und noch warm servieren.