

Couscous mit Trockenfrüchten und Nüssen im Knusperkörnchen

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

330 g	Geflügel- oder Gemüsefond
10	Safranfäden
1 Prise	Salz
250 g	Couscous
1 EL	Olivenöl
3 EL	Trockenfrüchte, in Würfeli geschnitten
3 EL	Nüsse gemischt

Zubereitung:

Den Fond mit dem Safran und dem Salz aufkochen.

Das Couscous mit dem Olivenöl gut vermischen.

Die heiße Flüssigkeit darübergießen und mit Plastikfolie zudecken und warmstellen.

Die Nüsse grob hacken und rösten, zusammen mit den Trockenfrüchten locker unter das Couscous mischen.

Knusperkörnchen:

6	Brick-Blätter
	flüssige Butter

Die Brickblätter mit flüssiger Butter bestreichen und nach Lust und Laune formen. im Ofen bei 180°C backen und auskühlen lassen.

Sie werden dann fest und knusprig!

Fertigstellung:

Die Knusperkörnchen im Ofen warm machen und mit dem Couscous füllen.