

GRENZENLOS KOCHEN

COUSCOUS MIT SPARGEL UND ERDBEEREN

WIE BARBARA IHN UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

2 Bund grüner Spargel
1 Schale Erdbeeren
1 Bund Minze
350 gr Couscous

Olivenöl
Weissweinessig
Salz & Pfeffer



Den Couscous nach Packungsanweisung kochen. Den Spargel in einer Pfanne etwa 7 Minuten in etwas Olivenöl anbraten. Die Erdbeeren halbieren oder vierteln - je nach Größe. Die Minze grob hacken. Das Olivenöl mit dem Essig, Salz und Pfeffer gut zu einer Salatsauce verquirlen.

Die Minze unter den Couscous heben und mit der Salatsauce vermischen. Ein bisschen Salatsauce aufheben! Den Spargel und die Erdbeeren auf dem Couscous verteilen und mit dem letzten Rest der Salatsauce beträufeln.

**SOLANGE ES NOCH SPARGEL GIBT - BALD IST DIESE ZEIT WIEDER
VORBEI.
LASST ES EUCH SCHMECKEN, BARBARA**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.