

Kokos Couscous mit Apfel und Rosinen

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kokos Couscous

200 g Rinatura Couscous Bio

400 ml Rinatura Kokosnussmilch Bio

2 Äpfel, geschält in kleine Stücke geschnitten

50 g Rosinen

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

Prise(n) Salz

Nach Belieben Kokoschips geröstet

Nach Belieben gehackte Nüsse

Kokos Couscous

1.

Kokosmilch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Couscous in eine hitzebeständige Schüssel geben und die kochende Kokosmilch darüber gießen. Gut umrühren, damit der Couscous vollständig mit der

Kokosmilch bedeckt ist. Die Schüssel mit einem Deckel oder einem Teller abdecken und den Couscous etwa 5-7 min. quellen lassen, bis er weich ist.

Während der Couscous quillt, die Äpfel und Rosinen in einen separaten Topf geben. Zucker, Zimt und eine Prise Salz hinzufügen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden. Dies dauert in der Regel etwa 5-7 min.

Den gegarten Couscous mit einer Gabel auflockern und die gekochten Äpfel und Rosinen unterheben.

Nach Belieben mit gehackten Nüssen oder gerösteten Kokosraspeln garnieren und warm servieren.