



Zitronen Pistazien Couscous mit Halloumi

Zitronen Pistazien Couscous mit Halloumi

200 g Al Amier Couscous

300 ml Gemüsebrühe

1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 kleine rote Zwiebel

1 Handvoll frische Minze

1 Handvoll frische Petersilie

50 g Pistazien

Salz, Pfeffer

200 g Halloumi

Etwas Öl zum Braten

3 Handvoll Granatapfelkerne

Zitronen Pistazien Couscous mit Halloumi

1.

Couscous in eine Schüssel geben. Die heiße Gemüsebrühe darübergießen, abdecken und ca. 5 min. quellen lassen.

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Danach mit einer Gabel auflockern.

Halloumi in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In etwas Öl bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten (ca. 5–7 min.). Beiseitestellen. Zwiebel fein würfeln. Kräuter grob hacken. Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und ggf. grob hacken.

Den Couscous mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl vermengen. Zwiebel, Kräuter und Pistazien untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Halloumiwürfel vorsichtig unter den Couscous heben. Mit Granatapfelkernen bestreuen und servieren.