

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Couscous verfeinert mit Kräuter-Butter



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten für 4 Personen:

350 ml Wasser oder Gemüsebrühe
250 g Couscous
1 Paprika
½ Gurke
250 g Kirschtomaten
3 Frühlingszwiebeln
40 g MEGGLE Kräuter-Butter oder Kräuter-Creme vegan



Zubereitung:

Gemüsebrühe aufkochen, Couscous mit Kräuter-Butter in eine Schüssel geben und mit der heißen Brühe übergießen.

Anschließend 10 Minuten quellen lassen.

Gemüse klein schneiden und alle Zutaten gut miteinander vermengen.
Couscous mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nochmals umrühren, servieren und genießen!

