



Blitz-Couscous mit Erbsen

Zubereitung

Superschnell gemacht - den Cous-Cous in einen Topf geben, zweieinhalb Tassen heißes Wasser im Wasserkocher zum kochen bringen, zum Cous-Cous geben und bei zugedecktem Deckel ca. 4 Minuten aufquellen lassen. Die Erbsen im Wasser gar kochen, den Cous-Cous mit einer Gabel gleichmäßig auflockern, die Erbsen hinzu geben. Fertig!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sophie Mildred.

Zutaten

2 Tassen Cous Cous

150 gr Erbsen (frisch od. tiefgekühlt)