



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Couscous à l'orange

300 gr Couscous
3dl Wasser
3 EL **VOM FASS** Olio extra vergine di Oliva all' Arancia
1 EL Zitronenmelisseblätter, in feinen Streifen
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Couscous in eine Schüssel geben. Das Wasser aufkochen, über den Couscous giessen, mischen, zugedeckt 5 Min. quellen lassen.
Das **Olivenöl** begeben und mischen.
Die Zitronenmelisse begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, lauwarm servieren.

Passt zu:
Riesencrevetten mit Orangenschaum

Variante:
Statt Orange und Zitronenmelisse durch 1 Limette und Basilikum ersetzen, passt zu Pouletgerichten.

