

# Couscous mit grünem Spargel & Thymianöl

Bio Kochbox KW 18



# Couscous mit grünem Spargel & Thymianöl



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

150 g Couscous  
250 g grüner Spargel  
1 Handvoll Thymian  
200 ml Gemüsefond  
1 EL Zitronensaft

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Couscous in eine Schüssel geben und mit heißer Brühe übergießen. 5 Minuten quellen lassen. Spargel waschen, die holzigen Enden abbrechen und in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl 5–6 Minuten anbraten. Couscous mit einer Gabel auflockern. Thymian waschen, trockenschütteln, abzupfen und mit Öl und Zitronensaft mischen. Spargel unter den Couscous heben, Thymianöl darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.