

Süßer Zimt-Couscous mit Pistazien

für 4-6 Personen

Zutaten:

250 g Couscous (Instant Couscous eignet sich sehr gut)
2 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Gewürznelken
1-2 EL Zucker
300 ml kochendes Wasser
1 EL Sonnenblumenöl oder zerlassene Butter
120 g ungesalzene, abgezogene Pistazienkerne
2-3 EL Rosinen
125 ml Milch
125 ml Sahne
4 EL Honig

Zubereitung:

Couscous, Zimt, Gewürznelken und Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel vermischen. Mit kochendem Wasser übergießen verrühren und 10-15 Min. quellen lassen.

Anschließend mit Öl beträufeln und gut vermengen, dabei Couscous auflockern.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Pistazien zugeben und bei mittlerer Hitze ungefähr 1-2 Min. unter Rühren anrösten.

Die Rosinen zufügen und weitere 1-2 Min. anbraten.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und über Couscous gießen.

Mit Honig süßen.