



Erbsen- & Minz- Couscous



Zutaten

- › 250 g TK Erbsen
- › ca. 30 g Butter
- › 250 ml Gemüsebrühe
- › 250 g Couscous
- › 4-5 Minz Blätter
- › 1/2 Zitrone
- › 50 g Emmentaler
- › Salz und Pfeffer

Erbsen mit Butter und Gemüsebrühe in einem weiten Topf zugedeckt ca. 5 Minuten garen.

Den Topf vom Herd ziehen und den Couscous dazu geben und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Minze nach belieben fein hacken und die Zitrone auspressen und mit dem Käse zusammen unter den Couscous rühren.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

