Garnelenspieß mit Zitronencouscous

Rezept für 2 Personen:

250 g Couscous

250 ml Gemüsebrühe

½ Bund Basilikum

2 Bio-Zitronen

400g Garnelen

Olivenöl

Couscous Gewürz

Pfeffer, Salz

Zubereitung

Den Couscous in eine Schüssel geben, heiße Gemüsebrühe angießen und 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Zitronen heiß waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Den Basilikum in feine Streifen schneiden.

2 EL Olivenöl, die Hälfte des Zitronensaftes und der Schale und den Basilikum unter den Couscous rühren und mit Pfeffer und Couscousgewürz abschmecken. Falls der Couscous noch zu trocken ist, ein wenig Gemüsebrühe nachgießen.

Die Garnelen auf Spieße stecken und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend in Olivenöl anbraten, so dass sie leicht bräunen.

Den Couscous mit dem Garnelenspieß auf einem Teller anrichten (den Couscous nach Belieben erst in eine Schale geben und dann auf dem Teller stürzen) und die restliche Zitronenschale darüber streuen.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)