

Couscous mit Safran und Tomaten

fÜR 4 PERSONEN

| | |
|-------------|--------------------------|
| 200 g | Couscous |
| 2-3 dl | Wasser |
| ¼ TL | Kurkuma |
| wenig | Salz oder Gemüsebouillon |
| 6 | Tomaten (San Marzano) |
| 1 Brieflein | Safran |
| ... | Salz |
| ... | Olivenöl |

Den Safran mit etwas Wasser verrühren und beiseite stellen. Die Tomaten schälen und entkernen, dann in feine Würfel schneiden.

Das Wasser zusammen mit dem Salz (bzw. dem Bouillonpulver) und dem Kurkuma zum Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte nehmen. Das Safranwasser sowie den Couscous einrühren, gut mischen und die Pfanne wieder auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen. Zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Wenn der Couscous zu trocken sein sollte, etwas Wasser nachgiessen.

Den Couscous abkühlen lassen, dann mit Salz - wenn nötig - abschmecken und mit den Tomatenwürfelchen und etwas Olivenöl vermischen.