Unsere Rezeptidee

Süßer Kokos-Couscous mit Aprikosen

Zutaten:

Für eine Portion:
100g Couscous
200g Kokosmilch
2 EL Zucker
1 Aprikose
1 EL Kokosraspeln oder -chips

Nach Wunsch: weitere Toppings wie Rosinen, Nüsse und/oder Zimt



Zubereitung:

Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und den Couscous einrühren. Den Couscous ungefähr 10 Minnuten quellen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. In der Zwischenzeit die Aprikosen waschen und in Spalten schneiden.

Zucker unter den Couscous rühren, Aprikosenspalten und Kokosraspeln hinzugeben und nach Belieben verfeinern.

Guten Appetit!

Tipp:

Dank seiner unkomplizierten Zubereitung eignet sich der Kokos-Couscous mit Aprikosen perfekt als kleine Hauptmahlzeit, wenn wenig Zeit zum Kochen ist.

Abgefüllt in kleine Weckgläser kann er auch hervorragend als Nachtisch mitgenommen und serviert werden.

Folge uns bei Instagram für noch mehr Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft

Heimische Landwirtschaft
Landwirte & Verbraucher verbinden