

## Erdbeer-Couscous



**Vor- und zubereiten:** ca. 40 Min.

Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**250 g Erdbeeren**, in Stücken  
**1 Bio-Zitrone**, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft  
**100 g Couscous**  
**½ TL Salz**  
**2 EL Olivenöl**  
**1 roter Chili**, in Ringen, entkernt  
**50 g Rucola**  
**einige Erdbeeren**

Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren. Couscous und Salz in eine Schüssel geben. Erdbeerpüree, Zitronenschale, Öl und Chili daruntermischen, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen. Couscous mit einer Gabel lockern, wenig Rucola daruntermischen. Erdbeeren halbieren, mit restlichem Rucola und Couscous anrichten.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)