Spinat Couscous Pfanne

Hallo!
Ja, es gibt heute schon wieder ein Couscous Rezept. Ich habe ja letztes Mal schon gesagt, dass Couscous bei uns momentan sehr beliebt ist und ich freue mich, dass es den Kindern so schmeckt. Wenn den Kindern etwas schmeckt, kann es leicht passieren, dass ich es öfters hintereinander koche. Überhaupt, wenn es etwas gesundes ist.

Spinat Couscous Pfanne

Zutaten
(für 2 Personen)

1/2 Tasse Couscous
150 g Spinat
3 Karotten
1 kleine Zwiebel
60 g Schafskäse
Öl
Currypaste
Salz, Pfeffer

1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Couscous zugeben und ein paar Minuten rösten. Mit 1 Tasse heißem Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen, danach Herdplatte ausschalten und Couscous für ca. 5 Minuten quellen lassen.
Zwiebel klein schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Kleingeschnittene Karotten zugeben und ca. 5 Minuten braten. Dann Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Couscous unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL der Currypaste mit Wasser anrühren und zugeben. Schafskäse in Stücke zerteilen und darüber streuen.

Wer nicht gerne scharf ist, kann die Currypaste auch weglassen bzw. weniger nehmen.
Aufmerksame Facebook Leser wissen, dass wir heute mit unserem ersten Adventmarkt starten. Im Hotel Spirodom in Admont geht es heute um 14:00 Uhr los. Wir sind aufgeregt und freuen uns! Vielleicht treffen wir ja den ein oder anderen von Euch dort!