

# Möhren Couscous mit Mandarinen

## Zutaten

3 große Möhren  
2 Mandarinen  
Rosinen  
100 g Couscous  
Curry  
Pfeffer  
Salz



## Zubereitung

Möhren schälen und in Streifen schneiden. In einer geölten Pfanne 5 Minuten anbraten, dann 10 Minuten dünsten.

Mandarinen in kleine Stücke zerteilen. 2 Minuten mit den Möhren zusammen dünsten.

Pfeffern und Salzen nach Geschmack.

Rosinen in kleine Würfel zerschneiden. Unter den Couscous geben, diesen mit etwas Currypulver vermischen und mit heißem Wasser zum quellen übergießen.  
10 Minuten aufquellen lassen, dann Möhren und Mandarinen unterheben.