

COUSCOUS SPECIAL

REZEPT VON: MERAKI

CIY - cook it yourself

ANLEITUNG

- Couscous* in Gemüsebrühe und Zitronensaft quellen lassen
- Avocado schneiden
- Nusstofu klein schneiden und in Zitronensaft kurz einweichen dann mit 2 TL Salz abschmecken

*Empfehlung: Pro Person sind ca. 60 g Couscous als Beilage ausreichend, ca. 150 g als Hauptspeise.



FOTO: MERAKI

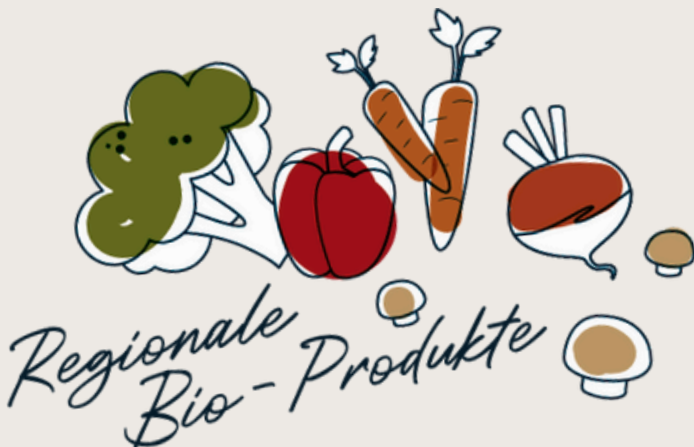
COUSCOUS SPECIAL

CIY - cook it yourself

ANLEITUNG

- Gib hinzu:
 - ½ EL Thymian, getrocknet
 - ½ EL Basilikum, getrocknet
 - 1 TL Oregano, getrocknet
 - 1 EL Selleriesalz
 - 1 EL Pfeffer, schwarzer
 - 1 EL Senfkörner, gemahlene
 - 4 EL Paprikapulver
 - 2 EL Knoblauchsatz
 - 1 EL Ingwerpulver
 - 3 EL Pfeffer, weißer
- Bei Umluft backen bis knusprig. Dann alles mischen.
- Veggie-Variante: Fetakäse darüber streuen

Guten Appetit!





MERAKI - CAFÉ, LOUNGE, BAR

Schloßhof 3

99947 Bad Langensalza

Telefon: 0177 7997676

Öffnungszeiten*:

Montag: 15:00–17:00 Uhr

Donnerstag: 11:00–14:00 Uhr, 15:00–19:00 Uhr

Freitag: ab 19 Uhr

Mittwoch, Dienstag, Samstag, Sonntag:
geschlossen

Das Besondere am Meraki: *Das Team besteht aus super engagierten Jugendlichen und einem Koch!*

**Änderungen unter Vorbehalt*